LIBRETTO ISTRUZIONI

PIANI COTTURA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

MULTIPURPOSE BUILT-IN HOBS

GB

MANUEL D'INSTRUCTIONS

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAUKOCHMULDEN

DE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENCIMERAS A EMPOTRAR

ES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PLACAS DE COZINHA DE ENCASTRE

PT

IT

LIBRETTO ISTRUZIONI

PIANI COTTURA INCASSO

Avvertenze e consigli importanti per l’uso

- **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell’apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell’utilizzo dell’apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L’installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest’apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento dei cibi**. Ogni altro uso va considerato improprio.
  Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d’uso e per utilizzi diversi da quelli indicati.
- Verificare che il prodotto non abbia subito danni durante il trasporto.
- Gli elementi dell’imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L’imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo . **Non disperdere nell’ambiente.**
- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi e giochino con l’apparecchiatura.**
- L’installazione e tutti i collegamenti gas/elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle leggi vigenti, sulla base delle indicazioni fornite dal costruttore.
- La sicurezza elettrica è assicurata solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra.
- E’ rischioso modificare o tentare di modificare l’apparecchio. In caso di guasto non tentare di riparare da soli l’apparecchio ma richiedete l’assistenza di un tecnico qualificato.
- Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l’indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d’erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Qualora decidesse di non utilizzare più quest’apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell’ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.
- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**
- Le illustrazioni per l’utilizzo dell’apparecchio sono raggruppate nella parte finale del presente manuale.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- **90/396/CEE** “Apparecchi a gas”
- **73/23/CEE** “Bassa tensione”
- **89/336/CEE** “Compatibilità elettromagnetica”
- **93/68/CEE** “Norme Generali”
- **89/109/CEE** “Materiali od oggetti che possono venire a contatto di generi alimentari”

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull’apparecchio.

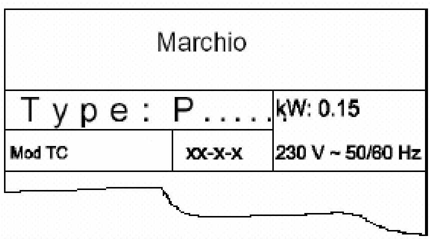
CARATTERISTICHE DEL PIANO

Avvertenze:

Questo apparecchio è del tipo previsto per essere incassato sui mobili.

- La classe di installazione è di tipo 3 per la parte gas e di tipo Y per la parte elettrica.
- I mobili devono essere resistenti alla temperatura fino ad almeno 90°C.
- Per una più corretta installazione vedere il paragrafo relativo e i disegni di riferimento.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo che la cucina sia bene areata: tenere aperti gli orifizi di areazione naturale, o installare un dispositivo di areazione meccanica (cappa di ventilazione). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un areazione più efficace, come per esempio aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto è stato previsto per vari tipi di piani. Dalla targhetta dati che si trova sul retro, Lei può individuare il modello corrispondente. Con questa sigla e le indicazioni date nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale (Fig 1÷ 8), potrà sapere com'è composto il suo apparecchio.



<u>PUNTI DI COTTURA</u>

Piani Domino

Mod: PDDG 31/1 ***(Fig. 1)***

1. Bruciatore Tripla Corona (TC)

Mod: PDG 32/1 ***(Fig. 2)***

1. Bruciatore Ausiliario (A)
2. Bruciatore Rapido (R)

Mod: PDE 32/1 ***(Fig. 3)***

1. Piastra elettrica ø 145
2. Piastra elettrica ø 180
3. Segnalatore di linea

Mod: PDF 30/1 ***(Fig. 6)***

1. Friggitrice
3. Segnalatore di linea
5. Segnalatore funzionamento termostato

Mod: PDB 30/1 ***(Fig. 7)***

1. Barbecue
3. Segnalatore di linea

Mod: PDV 32/1 ***(Fig.8)***

1. Piastra ø 145
2. Piastra ø 180
3. Segnalatore di linea
4. Segnalatore calore residuo

Mod: PDVG 35/1 ***(Fig. 4)***

1. Piastra estensibile ∅ 140 x 250
3. Segnalatore di linea
4. Segnalatore calore residuo

Mod: PDV 31/1 **(*Fig.* 5)**

1. Piastra grill 350 x 200
3. Segnalatore di linea
4. Segnalatore calore residuo

USO DEL PIANO DI COTTURA

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di fig. 11 che comandano i rubinetti. I simboli, secondo la versione scelta, possono essere serigrafati sulle manopole o sul cruscotto comandi. Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottengono le seguenti regolazioni:

● Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas
Portata massima, massima erogazione di gas
Portata minima, minima erogazione di gas

Accensione dei bruciatori

- *Bruciatori senza valvola di sicurezza*

Per accendere uno dei bruciatori senza accensione elettrica , o in mancanza di corrente elettrica nei modelli provvisti di accensione, avvicinare una fiamma alla parte superiore del bruciatore, premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino a fare coincidere il simbolo con il riferimento sul cruscotto.
Per ottenere la portata minima, ruotare ulteriormente la manopola alla corrispondenza con la fiamma piccola.
Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella massima e quella minima e mai tra quella massima ed il punto di chiusura.
Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di "rubinetto chiuso".

- *Bruciatori con accensione elettrica*

❖ **Modelli con accensione incorporata nelle manopole**

Questi modelli si identificano per il simbolo vicino al simbolo (Massima erogazione).
Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima erogazione e mantenere premuto fino ad accensione avvenuta; poi regolare la fiamma ruotando la manopola fino a raggiungere l'intensità desiderata.

Nota:
Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione massima, si consiglia di ripetere l'operazione prima di mettere un recipiente sulla griglia e con la manopola in posizione di minima erogazione.

- ***Bruciatori con valvola di sicurezza***

Alcuni modelli sono dotati di valvola di sicurezza che, qualora il bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ● e ripetere le operazioni di accensione illustrate nei prossimi paragrafi.

❖ **Uso dei bruciatori dotati di rubinetto con sicurezza**

Secondo il tipo di accensione elettrica in dotazione procedere come segue:

☞ Nei modelli provvisti di accensione incorporata nella manopola ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione, quindi premere e mantenere la pressione per circa 4÷5 secondi.
Rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

☞ **Avvertenza**:
Il dispositivo di accensione non può essere azionato per più di 15".
Se dopo tale periodo il bruciatore non si è ancora acceso, o se si è spento per cause accidentali, aspettare 1minuto prima di ripetere l'operazione.

☞ Nei modelli dotati di tasto accensione ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di Massima portata, quindi premere il tasto accensione e la manopola, mantenere la pressione per circa 4÷5 secondi.
Quindi rilasciare la manopola e regolare la fiamma ruotando la manopola sino a raggiungere l'intensità desiderata.

Uso delle griglie

Le griglie del piano di cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto. Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la loro stabilita sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Griglia per piccoli recipienti (Fig. 9)

Si appoggia solo sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.

Griglia speciale per pentole "WOK" (Fig. 10)

Si appoggia solo sopra la griglia del tripla corona quando si impiegano recipienti "WOK" (a fondo concavo). Si raccomanda, per non causare gravi anomalie di funzionamento del bruciatore, ***di non utilizzare le pentole wok senza questa speciale griglia e di non utilizzarla per pentole a fondo piatto.***

Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sul cruscotto (disegno fig.11) a lato delle manopole indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei recipienti (vedi tabella).
E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne l'alto rendimento.

Diametro pentole		
Bruciatore	**Diametro minimo**	***Diametro massimo***
Ausiliario	60 mm *(con riduzione)*	140 mm
Rapido	200 mm	240 mm
Tripla corona	240 mm	260 mm

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas diverso da quello per cui è predisposto, si devono sostituire gli iniettori.
Nel caso in cui gli iniettori di ricambio non siano forniti a corredo, sono reperibili presso i Centri Assistenza.
La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori .
Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm stampigliato sul corpo degli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori

- Togliere le griglie e lo spartifiamma dal piano
- Con una chiave fissa sostituire gli iniettori “J” (fig. 19) con quelli idonei per il gas da utilizzare.
- Rimontare i bruciatori.

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

<u>Regolazione del minimo</u>

Dopo avere sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Portare il rubinetto nella posizione di minimo, inserire un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla. (fig. 19)

Per il gas G30/G31 avvitare completamente la vite di regolazione.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.
Verificare infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione massima a quella minima non si abbiano spegnimenti. Nel caso di bruciatori con sicurezza, verificare che la fiamma lambisca leggermente la termocoppia. Verificare la corretta regolazione lasciando acceso alcuni minuti il bruciatore. Se questo si spegne aumentare il minimo.

PIASTRE ELETTRICHE

Non cucinare MAI il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori

Accensione della piastra

L’accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopole nella posizione voluta.
I numeri da 1 a 6 o da 1 a 11 (fig. 12), a seconda se il piano è dotato di commutatore o di regolatore di energia, indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente (V. Tabella a pag. 8).
Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posta sul cruscotto comandi.

Uso della piastra elettrica

Una volta raggiunta l’ebollizione regolare la potenza in base all’intensità di riscaldamento desiderata, tenendo conto che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per alcuni minuti dopo lo spegnimento.

Nell’usare la piastra elettrica si deve tenere presente di :

- ☞ **Evitare assolutamente il funzionamento senza recipienti.** L’uso a vuoto della piastra, soprattutto se prolungato, può essere causa di incendi.
- ☞ Fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde.
- ☞ Adoperare esclusivamente pentole a fondo piatto e di diametro tale che ricoprano l’intera superficie della piastra.

Posizione manopola		**Tipo di cottura**
0	**0**	Spento
1 **2**	**1** **2**	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2	**2** **3** **4**	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquido
3	**4** **5** **6**	Riscaldare più grandi quantità , frustare creme e salse
4	**7** **8**	Lenta bollitura, per minestre, pasta, risotti, continuazione della cottura a vapore, cottura di bistecche e fritti in genere
4 **5**	**8** **9** **10**	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua
6	**11** **12**	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc.

Tipo di piastra

Il piano può essere dotato di piastra normale o piastra rapida.
La piastra normale è completamente nera, mentre quella rapida ha un bollino rosso al centro. Per le caratteristiche tecniche consultare la sezione ***"Caratteristiche del Piano – Punto di cottura".***

La piastra rapida si differenzia da quella normale essenzialmente per :

- ☞ Potenza più alta.
- ☞ Raggiungimento più rapido della temperatura desiderata.
- ☞ Presenza di una sicurezza che limita la potenza in caso di pentola inadatto.

PIANO VETROCERAMICO

Il piano in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano, alle pentole appoggiate su di esso.
Il calore non si propaga invece in modo orizzontale e quindi il vetro rimane" freddo" a solo qualche centimetro dalla zona cottura.
Le zone cottura sono comandate da un commutatore a 7 posizioni o da un regolatore continuo di energia a tredici posizioni come indicato in figura 12.
L'intensità di riscaldamento delle zone è regolata in maniera crescente dalla posizione "0" (spento) alla "6" 0 "11" (max).Quando il piano è in funzione, la lampada di segnalazione è accesa.
Quando la temperatura della zona cottura è superiore a 70°C, la corrispondente lampada di segnalazione "calore residuo" si accende per segnalare che la zona è calda.

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda.
Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona cottura.
Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.
La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona cottura scende al di sotto di 70°C.

Posizione manopola		**Tipo di cottura**
0	**0**	Spento
1 **2**	**1** **2**	Per operazioni di fusione (burro o cioccolato)
2	**2** **3** **4**	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquido
3	**4** **5** **6**	Riscaldare più grandi quantità , frustare creme e salse
4	**7** **8**	Lenta bollitura, per minestre, pasta, risotti, continuazione della cottura a vapore, cottura di bistecche e fritti in genere
4 **5**	**8** **9** **10**	Rosolatura delle carni, patate arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua
6	**11** **12**	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc.

Consigli per un sicuro utilizzo del piano

- ☞ Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona cottura desiderata. E' consigliabile posare il recipiente sulla zona cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- ☞ Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito ed asciutto
- ☞ Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata.
- ☞ Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- ☞ Non lasciare cadere oggetti pesanti o appuntiti sul piano vetroceramico.
- ☞ Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.
- ☞ Non fissare intensamente le lampade alogene del piano cottura.
- ☞ Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano vetroceramico, ma in apposite pentole o contenitori.

Tipi di zone di cottura

Zona radiante "3 circuiti"

L'elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche che possono operare assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a sette posizioni o dal regolatore di energia 0-11.

Zona radiante "hi-light" / Zona estensibile

L'elemento riscaldante è costituito da una bobina di resistenza a nastro che raggiunge la temperatura di lavoro in un tempo molto breve.
Il funzionamento di questa zona di cottura è comandato da un regolatore continuo di energia.

Zona alogena

L'elemento riscaldante è costituito da 2 lampade alogene ed una resistenza elettrica.
Raggiunge istantaneamente la temperatura di lavoro.
Anch'essa è controllata da un regolatore continuo di energia.

BARBECUE

USO **:**

La resistenza elettrica del BARBECUE è comandata da un regolatore di energia. Più si ruota la manopola verso il max. più sarà frequente l'inserimento della resistenza , mantenendo così costante il calore necessario a cuocere il tipo di cibo prescelto. La regolazione è progressiva. La frequenza di inserimento avrà intervalli più o meno lunghi a seconda della posizione della manopola, impostata in funzione della necessità di cottura.

L'accensione della resistenza si ottiene ruotando in senso orario la manopola, di conseguenza il relativo termostato, il quale comprende una graduazione da "1" a " 10 ". (Fig. 13)
La lampada spia accesa indica l'inserimento della resistenza.

Uso della griglia: Consigliamo di verificare, prima d'ogni utilizzo, l'esatto posizionamento e la sua stabilità sul piano. Inoltre, verificare che i gommini d'appoggio siano sempre integri e sistemati correttamente.

Pietra lavica: deve essere posizionata dentro la vaschetta di utilizzo dopo aver eliminato il sacchetto di contenimento. Una volta terminato il posizionamento si può procedere con l'accensione della resistenza.

CONSIGLI ED AVVERTENZE :

☞ non accendere mai l' apparecchio con le resistenze ruotate fuori dalla vasca;

☞ non accendere mai l'apparecchio senza che vi sia la vaschetta;

☞ per la cottura senza pietra lavica: versare ¼ di litro d' acqua nella bacinella sotto la resistenza. Questo consente di attenuare il fumo e gli spruzzi di grasso che possono sporcare il pianale;

☞ per ottenere migliori risultati, si consiglia di preriscaldare la roccia lavica per almeno 10 minuti sulla posizione 1.
Questo accorgimento, all'atto della prima accensione, permette inoltre di diminuire il rischio che le vivande assorbano gli odori prodotti dai residui di lavorazione della resistenza.

Al termine della cottura riportare le manopola nella posizione "0".

PULIZIA **:**

Il BARBECUE può essere pulito con maggiore facilità quando è ancora tiepido. Togliere la griglia, sollevare la resistenza dalla parte anteriore e togliere la bacinella.
Pulire con acqua calda ed un normale detersivo per lavare i piatti, oppure anche in lavastoviglie. Rimontare sul pianale della cucina perfettamente asciutto.

FRIGGITRICE

La Regolazione della temperatura di cottura si ottiene ruotando in senso orario la manopola, fino ad un max. di 200° C. (fig. 13)
All'inserimento della resistenza si accendono due spie, una verde ed una rossa. La rossa si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

CONSIGLI ED AVVERTENZE :
- prima di mettere l'olio per la prima volta, pulire accuratamente le parti d'acciaio e la resistenza in modo da eliminare gli eventuali residui di lavorazione.
- l'olio per la cottura deve essere posizionato nell'apposita vaschetta prima dell'accensione della resistenza.
- non accendere mai l' apparecchio con le resistenze ruotate fuori dalla vasca.
- non accendere mai l' apparecchio senza che vi sia l'olio nella vaschetta.
- usare sempre olii vegetali adatti per friggere: sono sconsigliati gli olii di semi vari e l' olio di semi di girasole.
- la quantità d'olio contenuta nella vasca varia da un minimo di l. 2 ad un massimo di l. 2,7. Se durante l'uso il livello dell'olio dovesse scendere sotto il minimo, si dovrà intervenire con un'aggiunta di olio fresco.
Si consiglia di effettuare le aggiunte con olio dello stesso tipo. I livelli massimo e minimo sono contrassegnati con due incisioni sulla parete verticale della vaschetta.
- l' olio può essere usato più volte, si consiglia però di filtrarlo tra una cottura e l'altra, in modo da eliminare i depositi che si possono verificare.
- si consiglia comunque di cambiare l'olio molto spesso perché anche se ben filtrato piccole particelle residue possono prendere fuoco durante la cottura.
- prima di introdurre i cibi nella friggitrice, controllare che siano perfettamente asciutti. Attendere che l'olio abbia raggiunto la temperatura desiderata.
- per i cibi surgelati si consiglia di scongelare a bassa temperatura e successivamente friggere ad alta temperatura.
- nella preparazione di alcuni piatti (patatine fritte) i migliori risultati si ottengono effettuando una precottura a 160°C ed una cottura successiva a 180°C.
- spesso durante la cottura si devono aggiungere sale o aromi: evitare, per quanto possibile, di effettuare queste aggiunte direttamente nella friggitrice perché il sale, cadendo nei bagni d'olio, ne riduce la qualità.
- a fine cottura bisogna attendere il raffreddamento dell'olio prima di evacuarlo dalla vaschetta.
Al termine della cottura riportare le manopola nella posizione "0".
In fig. 22 viene riportato il posizionamento del cestello friggitrice a fine cottura.

In caso di rottura del termostato di regolazione si attiverà un termostato a riarmo manuale che dovrà essere riattivato da un tecnico specializzato.

MANUTENZIONE **:**

Qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione, etc.., DEVE essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!
Le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato.
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore.
Qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito.

***INSTALLAZIONE*:**
L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche (CEI – UNI – CIG). Si presti particolare attenzione che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione gas siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno.
Inoltre, se sotto al piano cottura è installato un forno senza ventilatore di raffreddamento è necessario praticare delle aperture nel modulo da incasso per garantire una corretta circolazione dell'aria. Tali aperture devono garantire una superficie libera di almeno 300 cm2 ripartiti come mostrato nella figura 23.

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purché resistenti al calore (temperatura minima di 90°C).
Le dimensioni del foro da praticare nel piano del mobile e le distanze minime tra le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio sono indicate in figura 14 e 15.

Tenere presente che:

- ☞ Quando il piano viene installato senza forno in accoppiamento, è tassativo l'impiego di un pannello di separazione tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10 mm.

- ☞ In caso di accoppiamento piano/forno, interporre un divisorio ad una distanza minima di 15 mm mantenendo comunque un'areazione come specificato in fig. 16.

In ogni caso l'allacciamento elettrico dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni elettriche sia per facilitarne l'estraibilità.
E' consigliato utilizzare un forno provvisto di raffreddamento interno forzato.

Fissaggio del piano

Il fissaggio del piano di cottura al mobile deve essere effettuato come segue:
- ☞ Posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig. 14, in modo che le estremità delle strisce siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi.
- ☞ Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura.
- ☞ Fissare il piano al mobile con le apposite staffe fornite in dotazione come illustrato in fig. 17.

Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

<u>Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione</u>

☞ **L'apparecchio deve essere installato e fatto funzionare in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti.**
L'installatore deve fare riferimento alle leggi in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione.
Si ricorda a tale proposito che l'aria necessaria alla combustione è di 2m3/h per ogni kW di potenza (gas) installata.

Locale di installazione

Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas, deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione dei gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131)
L'afflusso di aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm2 (A). Nel caso di apparecchi privi di valvola di sicurezza, questa apertura deve avere una sezione minima di almeno 200 cm2 (fig. 18).
Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita ne dall'interno ne dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.
Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può venire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig. 18).
In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria della cucina di almeno 3-5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

Componenti illustrati in fig. 18

A: Apertura per entrata aria
C: Cappa per evacuazione prodotti della combustione
E: Elettroventilatore per evacuazione prodotti della combustione

<u>Allacciamento all'impianto gas</u>

☞ **Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del piano siano compatibili. Per fare questo verificare i dati della targhetta prodotto applicata sul piano e su questo libretto.**

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il piano di cottura deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima di 2 m.
Assicurasi che nel caso di utilizzo di tubi metallici flessibili, questi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.
Eseguire il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.
Il raccordo di entrata del gas è filettato G½" conico. (Fig.24)
Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.
Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa data in dotazione.
☞ **Dopo le operazioni di allacciamento, verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa.**

Collegamento elettrico

L’apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell’impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch’esso nella targhetta.
La spina che viene utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dall’apparecchio.
Qualora si collegasse l’apparecchio direttamente alla rete, è necessario interporre tra l’apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato per il carico e rispondente alle normative in materia.

☞ **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l’allacciamento alla rete, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare bruciature.**

☞ **La messa a terra dell’apparecchio è obbligatoria. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza di tale norma. (Fig. 20)**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito, adatti al carico ed alla temperatura **(tipo T90°C**) e deve essere richiesto al centro assistenza. E’ inoltre necessario che l’estremità che va all’apparecchio abbia il filo di terra Giallo-Verde più lungo di 20 mm rispetto agli altri.
Per la dimensione del cavo di alimentazione, consultare la tabella sottostante

Tipo di piano	***Dimensione***
Solo con bruciatori a gas	*3X0,50mm2* *H05 V2V2-F*
Con 1 piastra elettrica da 1000W	*3 X 0,75 mm2* *H05 V2V2-F*
Con piastra elettrica da 1500W o con due piastre elettriche	*3 X 1,5 mm2* *H05 V2V2-F*
Barbecue	*3 x 1,5 IMQ* *H05 VV-F*
Friggitrice	*3 x 1,5 IMQ* *H05 RN-F*

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA’ NEL CASO CHE LE ISTRUZIONI SOPRA RIPORTATE E LE NORMALI NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

PULIZIA

Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

❖ ***Non togliere mai le manopole dalla loro sede.***

Parti smaltate

Tutte le parti smaltate devono essere lavate soltanto con una spugna ed acqua saponata o altri prodotti specifici non abrasivi. Al termine asciugare accuratamente.

Pianale inox

Il pianale in acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti specifici reperibili in commercio. Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie

Le griglie smaltate del piano sono stata progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.
Le griglie in acciaio inox possono assumere nella zona dei bruciatori una colorazione bluastra, a causa della temperatura. Si può attenuare l'effetto, usando comuni spugnette per l'acciaio reperibili in commercio.

Bruciatori

I bruciatori, composti di due pezzi, possono essere tolti e lavati con prodotti adeguati. Dopo la pulizia si deve asciugare in modo accurato e rimessi perfettamente nella loro sede.
Nei modelli con accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig. 21) sia sempre pulito.
Nei modelli provvisti di sicurezza, pulire la sonda "T" (fig. 21 in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza. Sia l'elettrodo che la sonda devono essere puliti con cautela. Al termine rimettere perfettamente nel loro alloggiamento i bruciatori.
Per evitare danni all'accensione elettrica, evitare di utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

Piastre elettriche

La pulizia delle piastre elettriche deve avvenire con quest' ultime appena tiepide.
Pulire con uno strofinaccio umido, rifinire con uno straccio imbevuto d'olio minerale

Pianale con placca vetroceramica

La pulizia delle piastre elettriche deve avvenire con quest' ultime appena tiepide.
Pulire con uno strofinaccio umido, rifinire con " raschietto " (optional).

MANUTENZIONE

Gli apparecchi non hanno bisogno di particolari manutenzioni, tuttavia si raccomanda di voler fare eseguire un controllo almeno una volta ogni due anni.
Qualora avvenissero indurimenti nella rotazione delle manopole o si sentisse odore di gas chiudere il rubinetto generale e chiamare l'assistenza tecnica.
Il rubinetto difettoso va sostituito assieme alla sua guarnizione.

COPERCHIO IN VETRO

Nel caso in cui il piano fosse provvisto di coperchio in vetro, prestare le seguenti attenzioni:

- ❖ Non appoggiare pentole calde sopra il coperchio quando è chiuso.
- ❖ Rimuovere gli eventuali liquidi tracimati sopra di esso prima di aprirlo.
- ❖ A seguito di riscaldamento potrebbe rompersi. Spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche ed aspettare che si raffreddino prima di chiuderlo.

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- ☞ Verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- ☞ Verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non s'individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato; in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

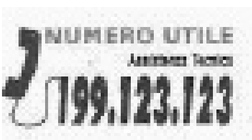
ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivament**e di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA



Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella sua zona di residenza.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta sul retro del piano.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

GB

INSTRUCTION MANUAL

MULTIPURPOSE BUILT-IN HOBS

Safety Information and Important Recommendations for Use

- **IMPORTANT!** This manual is an integral part of the appliance. It must always be kept intact and within reach throughout the hob's life-cycle. You are advised to read this manual and all the information it contains carefully before using the appliance. Keep any spare parts provided in a safe place. The appliance must be installed by skilled staff in accordance with the regulations currently in force. This appliance is designed for domestic use and is built to perform the following functions: **cooking and heating foods**. Any other use is to be considered as improper. ***The manufacturer declines all responsibility for incorrect installation, tampering, negligent use or uses other than those stated.***
- Check that the product has not been damaged in transit.
- The packaging components (plastic bags, expanded polystyrene, plastic sheeting, etc.) must not be left within reach of children, since they are potential hazards.
- The packaging consists of recyclable material and carries the symbol. **Dispose of it properly.**
- This appliance must only be used by adults. **Do not allow children to touch the controls or play with the appliance.**
- All gas/electric installation and connection procedures must be carried out by skilled staff in full compliance with the relevant safety regulations and legal requirements, in accordance with the manufacturer's instructions.
- Electrical safety is only assured when the product is connected to an earth system in good working order.
- It is risky to modify or attempt to modify the appliance. In case of malfunction, do not attempt to repair the appliance on your own; call in a qualified technician.
- After using the hob, make sure that the knob pointers are in the off position and turn off the gas supply line master tap or the gas cylinder tap.
- If you have decided to decommission this appliance, before disposing of it take care to render it inoperative as envisaged by the relevant health and environmental protection legislation and to make safe any parts which may be a hazard for children.
- The nameplate with the technical data is in a visible position underneath the hob bottom casing and is annexed to this manual. **The nameplate underneath the casing must never be removed**.
- The illustrations for use of the appliance are provided together in the back of this manual.

Conformity Declaration

This appliance complies with the following EC directives:

- **90/396/EEC** "Gas Appliances"
- **73/23/EEC** "Low Voltage"
- **89/336/EEC** "Electromagnetic Compatibility"
- **93/68/EEC** "General Standards"
- **89/109/EEC** "Materials or objects which may come into contact with foodstuffs"

These instructions only apply for the countries of destination whose identification symbols appear in the nameplate in the instruction manual and on the appliance.

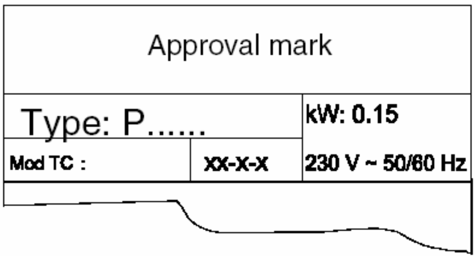
HOB CHARACTERISTICS

Warnings:

This appliance is designed for building into kitchen cabinets.

- ♦ The installation class is type 3 for the gas part and type Y for the electrical part.
- ♦ Cabinets must be able to withstand temperatures up to at least 90°C.
- ♦ For the best installation, refer to the relative section and the drawings provided.
- ♦ Using a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep the natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood). Intensive or prolonged use of the appliance may make additional ventilation necessary; open a window or increase the ventilation rate, by increasing the hood speed, for example.

This manual covers various types of hob. Refer to the nameplate on the back cover to identify the corresponding model. With the aid of this code and the information provided below, refer to the diagrams at the end of the manual (Fig.1- 8) to find out the composition of your appliance.



COOKING POINTS

Domino Hobs

Mod: PDDG 31/1 ***(Fig. 1)***

1. Triple Flame Burner (TC)

Mod: PDDG 32/1 ***(Fig. 2)***

1. Auxiliary Burner (A)
2. Rapid Burner (R)

Mod: PDE 32/1 ***(Fig. 3)***

1. Electric plate ø 145
2. Electric plate ø 180
3. Pilot light

Mod: PDDG 30/1 ***(Fig. 6)***

1. Fryer
3. Pilot light
5. Thermostat operation warning light

Mod: PDB 30/1 ***(Fig. 7)***

1. Barbecue
3. Pilot light

Mod: PDV 32/1 ***(Fig.8)***

1. Plate ø 145
2. Plate ø 180
3. Pilot light
4. Residual heat warning light

Mod: PDVG 35/1 ***(Fig. 4)***

1. Extending plate ∅ 140 x 250
3. Pilot light
4. Residual heat warning light

Mod: PDV 31/1 **(*Fig.* 5)**

1. Grill plate 350 x 200
3. Pilot light
4. Residual heat warning light

USING THE HOB

GAS BURNERS

The flow of gas to the burners is controlled by the knobs (fig. 11), which operate the valves. Depending on the version you have chosen, the symbols may be screen-printed on the knobs or on the control panel. Lining the pointer up with the screen-printed symbols provides the following settings:

● Valve closed, no gas delivered
Highest setting, maximum gas flow
Lowest setting, minimum gas flow

Lighting the burners

- ***Burners without safety valve***

To light one of the burners without electric ignition, or in case of a power failure in models with ignition, place a naked light close to the top of the burner and press the relative knob and turn it anti-clockwise until the symbol is in line with the marker on the control panel.
To obtain the minimum setting, turn the knob further until the pointer is in line with the small flame.
All operating settings must always be between the maximum and minimum settings, and never between the maximum setting and the "off" position.
To turn off the burner, turn the knob clockwise to the "valve closed" position.

- ***Burners with electric ignition***

❖ **Burners with ignition integrated in the knobs**

On these models, the symbol appears next to th (highest power) symbol.
To ignite one of the burners, press the knob and turn it to the maximum setting, then keep it pressed until the burner lights; after this, adjust the flame by turning the knob to the required setting.

Note:
If specific local gas supply conditions make it difficult to ignite the burner with the knob at the maximum setting, repeat the operation before placing a pan on the pan-stand, with the knob at the minimum setting.

- ***Burners with safety valve***

Some models are fitted with a safety valve which automatically cuts off the gas supply if the burner cuts out for any reason.

To restart operation, return the knob to the ● setting and repeat the ignition operations described below.

❖ **Using burners with safety valve**

Depending on the type of electrical ignition installed, proceed as follows:

☞ In models with ignition integrated in the knob, turn the gas valve knob to the maximum setting, then press it and keep it pressed for about 4-5 seconds. Release the knob and adjust the flame by turning the knob to the required setting.

☞ **Warning:**
The ignition device cannot be operated for more than 15".
If the burner has not yet lit after this time, or if it has accidentally gone out, wait 1 minute before repeating the procedure.

☞ In models with ignition key, turn the gas valve knob to the maximum setting, then press the ignition key and the knob, and keep them pressed for about 4-5 seconds.

Then release the knob and adjust the flame by turning the knob to the required setting.

Using the grids

The hob grids are designed to make the appliance easy and safe to use.
Before each use, check that the grids are firmly positioned and correctly placed on the hob. Also check that the rubber pads they rest on are intact and properly in place.

Small pan grid (Fig. 9)

This grid is only for placing on the auxiliary burner (smallest burner) grid when using small-diameter pans, to prevent them from tipping.

Special WOK grid (Fig. 10)

This grid is only for placing on the triple flame burner grid when using WOK pans (with concave bottoms). ***Never use wok pans without this special grid, and do not use this grid for flat-bottomed pans***; this may cause serious burner malfunctions

Choosing the burner

The symbols printed on the control panel (drawing fig.11) beside the knobs indicate the burner to which the knob corresponds. When choosing the burner to be used, consider the pan's diameter and capacity (see table)
To prevent loss of the burner's high efficiency, the pan's diameter must be suited to the power of the burner.

Pan diameter		
Burner	**Minimum diameter**	***Maximum diameter***
Auxiliary	60 mm *(with adapter grid)*	140 mm
Rapid	200 mm	240 mm
Triple flame	240 mm	260 mm

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If the hob has to adapted to use a different type of gas, the injectors have to be replaced.
If the replacement injectors are not supplied, they can be obtained from our Service Centres.
For selection of the appropriate injectors, refer to the injectors table.
Injectors are identified by the diameter, in hundredths of a mm, embossed on their bodies.

Changing the injectors

- Remove the grids and burner cap from the hob
- Use a spanner to replace the injectors "J" (fig. 19) with those suitable for the gas to be used.
- Reassemble the burners.

Burners do not require adjustment of the primary air flow.

Adjusting the minimum air flow

After changing the injectors, light the burner and pull off the knob. Bring the valve to the minimum setting and fit a screwdriver into the rod: screw in to reduce the flame or unscrew to increase it. (fig. 19)

For G30/G31 gas, screw the regulator screw fully in.

In all cases, the required result is a small, even flame right around the burner.
Also check that when the knob is turned quickly from the maximum to the minimum setting, the burner does not go out. In case of burners with safety valve, check that the flame is just touching the thermocouple. To check that the setting is correct, leave the burner on for a few minutes. If it goes out, increase the minimum setting.

ELECTRIC PLATES

NEVER cook food straight on the electric plates; always use pans or other containers

Turning on the plate

To turn on the electric plate, turn the knob to the setting required.
The numbers from 1 to 6 or from 1 to 11 (fig. 12), depending on whether the hob is fitted with selector switch or self-adjusting power regulator, indicate the operating positions, with temperature rising (see table on page 8).
A pilot light on the control panel indicates that the electric plate is in operation.

Using the electric plate

Once the contents of the pan have come to the boil, adjust the power to the heating level required, bearing in mind that the plate will keep on emitting heat for a few minutes after it is switched off.

When using the electric plate, bear in mind that:

- ☞ **The plate must never be operated with no pan in place.** Operating the plate without a pan, especially for lengthy periods, may cause fires.
- ☞ Try to avoid spilling liquids on the plates when hot.
- ☞ Use only flat-bottomed pans of a diameter which covers the entire surface of the plate.

Knob setting		**Cooking operation**
0	**0**	Off
1 **2**	**1** **2**	For melting processes (butter or chocolate)
2	**2** **3** **4**	For keeping foods hot and heating small amounts of liquid
3	**4** **5** **6**	For heating larger amounts and beating custards and sauces
4	**7** **8**	Slow boiling, for soups, pasta and risotto, continuing steaming processes, and cooking steaks and fried foods in general
4 **5**	**8** **9** **10**	Browning meat, roasted potatoes, fried fish, bringing large amounts of water to the boil
6	**11** **12**	Quick frying, char-grilled steaks, ect.

Plate type

The hob may be fitted with a normal or rapid plate.
The normal plate is completely black, while the rapid plate has a red dot in the centre. For the technical specifications, refer to the ***"Hob Specifications – Cooking Point"*** section.

The main differences between the rapid plate and the normal equivalent are:

- ☞ Higher power.
- ☞ The set temperature is reached more quickly.
- ☞ There is a safety device which limits the power if the pan is unsuitable.

CERAMIC HOB

The ceramic hob allows rapid vertical heat transmission from the heating elements installed underneath the hob to the pans placed on them.
However, the heat is not propagated horizontally, so the glass is still "cold" just a few centimetres from the cooking zone.
The cooking zones are controlled by a 7-setting selector switch or a continuous-scale self-adjusting power regulator with thirteen settings, as shown in figure 12.
The zone heating level is regulated at increasing temperatures from the "0" (off) position to "6" or "11" (max. setting). When the hob is in operation, the pilot light is on.
When the cooking zone temperature exceeds 70°C, the corresponding "residual heat" warning light comes on to indicate that the zone is hot.

This light also remains on after the cooking zone is switched off, to warn that the zone is still hot.
The residual heat persists for a fairly long time after the cooking zone is switched off.
Do not touch the cooking zone during this time; watch out for children above all.
The light goes out automatically when the cooking zone temperature drops below 70°C.

Knob setting		**Cooking operation**
0	**0**	Off
1 **2**	**1** **2**	For melting processes (butter or chocolate)
2	**2** **3** **4**	For keeping foods hot and heating small amounts of liquid
3	**4** **5** **6**	For heating larger amounts and beating custards and sauces
4	**7** **8**	Slow boiling, for soups, pasta and risotto, continuing steaming processes, and cooking steaks and fried foods in general
4 **5**	**8** **9** **10**	Browning meat, roasted potatoes, fried fish, bringing large amounts of water to the boil
6	**11** **12**	Quick frying, char-grilled steaks, ect.

Recommendations for safe use of the hob

- ☞ Before switching on, check which knob controls the cooking zone you require. It is best to place the pan on the cooking zone before switching on, and remove it after the zone is switched off.
- ☞ Use pans with a smooth, flat bottom (watch out for cast-iron pans). Uneven bottoms may scratch the ceramic surface. Check that the bottom is clean and dry
- ☞ Do not use the hob if the surface is broken or damaged.
- ☞ Remember that cooking zones remain hot for a fairly long time (about 30 min.) after they are switched off.
- ☞ Never drop heavy or sharp items onto the ceramic hob.
- ☞ As soon as you see a crack in the hob, disconnect the appliance from the mains power supply immediately and call the Service Centre.
- ☞ Never shine halogen lights intensely onto the hob.
- ☞ Never cook food straight on the ceramic hob; always use pans or other containers.

Cooking zone types

"3 circuit" radiant zone

The heating unit consists of 3 electric elements which may be operated together or separately depending on the setting of the seven-position selector switch or the 0-11 self-adjusting power regulator.

"Hi-light" radiant zone / Extending zone

The heating unit consists of a strip coil element which reaches the working temperature very quickly.
The operation of this cooking zone is controlled by a continuous-scale self-adjusting power regulator.

Halogen zone

The heating unit consists of 2 halogen lamps and an electric heating element.
It heats up to the working temperature instantaneously.
Again, it is controlled by a continuous-scale self-adjusting power regulator.

BARBECUE

USE **:**

The BARBECUE electric heating element is controlled by a power regulator. The more the knob is turned towards the max. setting, the more often the heating element will come on, keeping the heat needed to cook the chosen type of food constant. Setting is on a gradual scale. The intervals between heating element switch-ons will vary depending on the knob setting, chosen to suit cooking requirements.

To turn on the element, turn the knob clockwise; this sets the relative thermostat, with settings from "1" to "10". (Fig. 13)
The pilot light turns on to show that the element is in operation.

Using the grid: Before using the grid, it is always advisable to check that it is firmly positioned and correctly placed on the hob. Also check that the rubber pads they rest on are intact and properly in place.

Lava rock: place the rock inside the tray provided and dispose of the bag. Once it is in place, turn on the heating element.

ADVICE AND WARNINGS:

- never switch on the appliance with the heating elements turned out of the tray;
- never switch on the appliance unless the tray is present;
- to cook without the lava rock, pour ¼ of a litre of water into the basin underneath the heating element. This reduces smoke and grease splashes which may stain the surface of the hob;
- for the best results, the lava rock should be preheated for at least 10 minutes on setting 1. The first time the appliance is used, this precaution will reduce the risk of foods absorbing the smells generated by heating element manufacturing residues.

After cooking, turn knobs back to the "0" setting.

CLEANING:

The BARBECUE is easier to clean when it is still warm. Remove the grid, lift up the front of the heating element and the remove the basin.
Clean with hot water and a normal detergent, or in the dishwasher. Put back in place on the perfectly dry surface of the hob.

FRYER

To set the cooking temperature, turn the knob clockwise, up to a max. setting of 200°C. (fig. 13)
When the heating element comes on, two lights, one green and one red, light up. The red light goes out when the selected temperature is reached.

ADVICE AND WARNINGS:

- before filling with oil for the first time, clean the steel parts and the heating element thoroughly to eliminate any manufacturing residues.
- pour the frying oil into the container provided before switching on the heating element.
- never switch on the appliance with the heating elements turned out of the container;
- never switch on the appliance unless there is oil in the container.
- always use vegetable oils of a type suitable for frying; mixed seed oils and sunflower seed oil are not recommended.
- the amount of oil in the container varies from a minimum of 2 litres to a maximum of 2.7. If the oil level drops below the minimum during use, it must be topped up with fresh oil.
When topping up, use oil of the same type. The maximum and minimum levels are marked by two lines cut into the vertical side of the container.
- the oil can be reused several times but should be filtered after each use to remove any deposits which may form.
- however, the oil should be changed very often because even if it is filtered carefully, small residual particles may catch fire during cooking.
- before placing foods in the fryer, check that they are perfectly dry. Wait for the oil to reach the required temperature.
- frozen foods should be thawed at low temperature and then fried at high temperature.
- when cooking some foods (chips) the best results are obtained by pre-cooking at 160°C followed by cooking at 180°C.
- salt or flavourings often have to be added during cooking; if possible, do not add these directly to the fryer because salt reduces the quality of the frying oil.
- after cooking, wait for the oil to cool before emptying the container.
After cooking, turn knobs back to the "0" setting.

Fig. 22 shows how the fryer basket should be positioned when cooking is over.

If the regulator thermostat fails, a thermostat with manual reset will be activated; this must be reactivated by a skilled engineer.

MAINTENANCE **:**

All adjustment, servicing etc. procedures MUST be carried out with the appliance disconnected from the electricity supply.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important!
The instructions are intended for a skilled installation engineer.
The appliance must be installed correctly, in accordance with the relevant regulations.
All work must be carried out with the appliance disconnected from the electricity supply.

INSTALLATION:
The appliance must be installed by the purchaser. The Manufacturer is not obliged to provide this service. Any work carried out by the Manufacturer on the purchaser's request further to installation errors is not covered by the warranty.

If the hob is installed on top of a base unit with oven, suitable precautions must be taken in order to ensure installation in compliance with safety standards (CEI - UNI - CIG). Take special care to position the electrical cable and gas supply pipe so that they do not touch hot parts of the oven's casing.
If an oven without cooling fan is installed underneath the hob, openings must be made in the built-in installation cabinet to allow the air to circulate properly. These openings must ensure an unobstructed surface of at least 300 cm2 distributed as shown in figure 23.

Installing the hob in the cabinet top

The hob can be installed in any cabinet which withstands a temperature of at least 90°C.
The size of the hole to be made in the cabinet top and the minimum distances from the surfaces behind, beside and above the appliance are shown in figure 14 and 15.

Bear in mind that:

- ☞ When the hob is not installed in combination with an oven, a separator panel must be installed between the bottom of the hob and the cabinet below, with a gap of at least 10 mm.
- ☞ If the hob is combined with an oven, install a partition with a gap of at least 15 mm and in all cases assuring ventilation as specified in fig. 16.

In all cases, the electrical connections to the two appliances must be made separately, both for electrical reasons and to simplify extraction.
Use of an oven with forced-air internal cooling system is recommended.

Fixing the hob

Secure the hob to the cabinet as follows:
- ☞ Fit the sealing gasket provided around the outside perimeter of the hole in the cabinet as shown in fig. 14, so that the ends of the strips fit perfectly flush without overlapping.
- ☞ Place the hob in the hole in the cabinet, ensuring that it is centred.
- ☞ Fix the hob to the cabinet with the brackets provided as shown in fig. 17.

Fitting the sealing gasket properly provides full guarantees against the penetration of liquids.

Installation room and discharge of combustion products

- ☞ **The appliance must be installed and operated in suitable premises, in accordance with the relevant legislation. The installation engineer must refer to the relevant legislation on ventilation and the extraction of combustion gases. Remember that the amount of air required for combustion is 2m3/h for every kW of power (gas) installed.**

Installation room

The room where a gas appliance is installed must have a natural inflow of the air needed for combustion of the gases.
The air must enter the room directly through one or more openings having a free cross-section of at least 100 cm2 (A). In case of appliances without safety valve, this opening must have a cross-section of at least 200 cm2 (fig. 18).
This opening must be constructed so that it cannot be obstructed from the inside or outside,
and must be located close to the floor, preferably on the side opposite to the combustion gas discharge side.
When it is not possible to make the necessary openings, the air required may come from an adjacent room, ventilated as required, provided this room is not a bedroom, a hazardous room, or at a vacuum.

Discharge of combustion gases

Gas cooking appliances must discharge their combustion gases by means of hoods connected directly to chimneys or to the outdoors (fig. 18).
If installation of a hood is not possible, an electric fan connected to an outside wall or the window of the room must be installed. This electric fan must have a flow-rate capable of ensuring an air exchange in the kitchen of at least 3-5 times its volume.

Components illustrated in fig. 18

A: Air intake opening
C: Combustion gas extractor hood
E: Electric fan for combustion gas extraction

Connection to the gas system

☞ **Before installation, check that the local supply conditions (gas type and pressure) are compatible with the hob's settings. To do this, check the data on the product nameplate applied to the hob and in this manual.**

The gas connection must be carried out by a qualified technician in compliance with local current regulations.
If using metal hoses, ensure these do not come into contact with any movable parts and are at no point crushed.
Carry out the connection in such a way as does not cause any stress whatsoever on the appliance.
When using metal hoses, check that they do not touch mobile parts and are not crushed.
Make the connection so that no stresses of any kind are applied to the appliance.
The gas intake connection has a G½" thread conical. (Fig.24)
No gasket is required for ISO R7 connections.
For ISO R228 connections, the rubber gasket provided must be fitted.

☞ **After the connection procedures, check that the connections are gas-tight with a soap solution.**

Electrical connection
When making the connection to the electrical mains, check that the voltage is the same as the value stated on the nameplate, and that the electrical system wires are of large enough gauge to withstand the load also stated on the nameplate.

The plug used for the connection must comply with standards and be suitable for the appliance's power
absorption.
If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with contact gap of at least 3 mm, rated for the load and compliant with the relevant regulations, must be installed between the appliance and the mains.

☞ **Never use reducers, adapters or diverters for the mains connection, since they may overheat and cause burns.**

☞ **The appliance must be earthed. The manufacturer declines all liability for failure to comply with this requirement. (Fig. 20)**

When replacing the power lead, use a cable with the same characteristics as the original, suitable for the load and the temperature (**such as T90°C**) involved; the replacement must be ordered from the service centre. At the end of the cable for connection to the appliance, the green-yellow earth wire must be 20 mm longer than the other wires.
Refer to the table below for power lead dimensions.

Hob type	***Size***
Gas burners only	*3X0.50mm2 H05 V2V2-F*
With 1000W electric plate	*3 X 0.75 mm2 H05 V2V2-F*
With 1500W electric plate or two electric plates	*3 X 1,5 mm_2 H05 V2V2-F*
Barbecue	*3 x 1.5 IMQ H05 VV-F*
Fryer	*3 x 1.5 IMQ H05 RN-F*

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY IN CASE OF FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE INSTRUCTIONS
AND WITH NORMAL ACCIDENT PREVENTION STANDARDS.

CLEANING

In order to keep the hob in peak condition, clean it properly each time it is used, first allowing it to cool down.

❖ ***Never remove the knobs.***

Enamelled parts

All enamelled parts must only be washed with a sponge and soapy water or other, specific, non-abrasive products. On completion, dry thoroughly.

Stainless steel hobs

Stainless steel hobs must be cleaned with a damp cloth and specific commercial products.
After rinsing, dry, using a chamois leather if possible.

Grids

The hob's enamelled grids are dishwasher-friendly.
Stainless steel grids may turn bluish in colour in the burner area because of the high temperature. This effect can be reduced using ordinary commercial steel-cleaner sponges.

Burners

The burners, which consist of two pieces, can be removed and washed with suitable products. After cleaning, they must be dried thoroughly and put correctly back into place.
In models with electric ignition, check that the electrode "E" (fig. 21) is always clean.
In models with safety valve, clean the probe "T" (fig. 21) to ensure that the safety valve can operate properly. Both the electrode and the probe must be cleaned gently. On completion, put the burners back in place with care.
To prevent damage to the electric ignition system, do not use it when the burners are not fitted.

Electric plates

The electric plates must be cleaned when they are just slightly warm. Clean with a damp rag and finish with a cloth dipped in mineral oil.

Ceramic hob

The electric plates must be cleaned when they are just slightly warm. Clean with a damp rag and finish with a "scraper" (optional).

MAINTENANCE

Appliances do not require any special maintenance, but users are advised to have them checked at least every two years.
If the knobs become stiff or a smell of gas is noticed, turn off the mains tap and call the after-sales service.
The faulty tap must be replaced together with its gasket.

GLASS LID

If the hob has a glass lid, the following precautions must be adopted:

- ❖ Never place hot pans on the lid when closed.
- ❖ Remove any liquid spills before opening the lid.
- ❖ The lid may break if heated. Turn off all burners and electric plates and wait for them to cool before closing it.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling in the After-Sales Service

If the hob fails to operate, we advise you to:

- Check that the plug is correctly inserted into the power socket.
- Check that the flow of gas is normal

If you are unable to find the cause of the problem;
switch the appliance off, do not tamper with it and call in the After-Sales Service.

FR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les pièces de rechange éventuelles fournies. L'installation devra être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué pour remplir la fonction suivante : **cuisson et réchauffage des aliments**. Tout autre usage est considéré impropre.
  Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, pour toute modification, incapacité d'utilisation et des utilisations différentes de celles indiquées.
- Vérifier que le produit n'ait pas été endommagé pendant le transport.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles.
- L'emballage est constitué de matériau recyclable et porte le symbole . **Ne pas disperser dans l'environnement.**
- Seules les personnes adultes peuvent se servir de l'appareil. **S'assurer que les enfants ne touchent pas les commandes et ne jouent pas avec l'appareil.**
- L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être exécutés par du personnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur, sur la base des indications fournies par le fabricant.
- La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à une installation de mise à terre efficace.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier l'appareil. En cas de dysfonctionnement ne pas tenter de réparer seuls l'appareil mais demander l'assistance d'un technicien qualifié.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, s'assurer que l'index des manettes soit en position de fermeture et fermer le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.
- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants.
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à ce manuel**. La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée.**
- Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées dans la partie finale de ce manuel.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

– **90/396/CEE** « Appareils à gaz »

– **73/23/CEE** « Basse tension »

– **89/336/CEE** « Compatibilité électromagnétique »

– **93/68/CEE** « Normes Générales »

– **89/109/CEE** « Matériaux ou objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires »

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette reportée dans le manuel d'instructions et sur l'appareil.

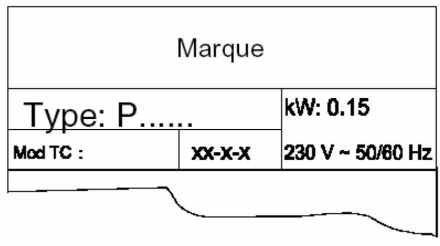
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Avertissements :

Cet appareil est du type prévu pour être encastré sur les meubles.

- La classe d'installation est de type 3 pour la partie gaz et de type Y pour la partie électrique.
- Les meubles doivent être résistants à la température jusqu'à au moins 90°C.
- Pour une installation correcte, voir le paragraphe correspondant et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut demander une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Ce manuel a été prévu pour différents types de tables de cuisson. Sur la plaquette des données qui se trouve derrière l'appareil, on peut lire le modèle correspondant. Par ce sigle et les indications données dans les paragraphes ci-dessous, en regardant les figures à la fin du manuel (Fig1÷ 8), on connaîtra la composition de l'appareil.



POINTS DE CUISSON

Tables Domino

Mod : PDDG 31/1 ***(Fig. 1)***

1. Brûleur Triple Flamme (TC)

Mod : PDG 32/1 ***(Fig. 2)***

1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)

Mod : PDE 32/1 ***(Fig. 3)***

1. Plaque électrique ø 145
2. Plaque électrique ø 180
3. Témoin de ligne

Mod : PDF 30/1 ***(Fig. 6)***

1. Friteuse
3. Témoin de ligne
5. Témoin du fonctionnement du thermostat

Mod : PDB 30/1 ***(Fig. 7)***

1. Barbecue
3. Témoin de ligne

Mod : PDV 32/1 ***(Fig.8)***

1. Plaque ø 145
2. Plaque ø 180
3. Témoin de ligne
4. Témoin chaleur résiduelle

Mod: PDVG 35/1 *(Fig. 4)*

1. Plaque extensible ∅ 140 x 250
3. Témoin de ligne
4. Témoin chaleur résiduelle

Mod : PDV 31/1 (*Fig.* 5)

1. Plaque grilloir 350 x 200
3. Témoin de ligne
4. Témoin chaleur résiduelle

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS À GAZ

L'arrivée du gaz aux brûleurs est réglée par les manettes (voir fig. 11) qui commandent les robinets. Les symboles, selon la version choisie, peuvent être sérigraphiés sur les manettes ou sur le bandeau de commandes. En faisant coïncider l'index avec les symboles sérigraphiés, on obtient les réglages suivants :

● Robinet fermé, aucune arrivée de gaz
Débit maximum, arrivée de gaz maximum
Débit réduit, arrivée de gaz minimum

Allumage des brûleurs

- ***Brûleurs sans soupape de sécurité***

Pour allumer un des brûleurs sans allumage électrique, ou en cas de panne de courant dans les modèles avec allumage, approcher une flamme à la partie supérieure du brûleur, presser et tourner en sens anti-horaire la manette correspondante jusqu'à faire coïncider le symbole avec le repère sur le bandeau de commandes.
Pour obtenir le débit réduit, tourner encore la manette pour arriver à la petite flamme.
Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celle maximum et celle minimum et jamais entre celle maximum et le point de fermeture.
Pour éteindre le brûleur, tourner la manette en sens horaire jusqu'à la position de « robinet fermé ».

- ***Brûleurs avec allumage électrique***

❖ **Modèles avec allumage incorporé aux manettes**

Ces modèles s'identifient par le symbole près du symbole (Débit maximum).
Pour allumer un des brûleurs, presser et tourner la manette jusqu'à la position de débit maximum et tenir pressé jusqu'à l'allumage, puis régler la flamme en tournant la manette pour atteindre l'intensité désirée.

Remarque :
Si les conditions particulières du gaz distribué localement rendent difficile l'allumage du brûleur avec la manette en position maximum, il est conseillé de répéter l'opération avant de mettre un récipient sur la grille et avec la manette en position de débit réduit.

- ***Brûleurs avec soupape de sécurité***

Certains modèles sont dotés de soupape de sécurité qui, si le brûleur s'éteint pour un motif quelconque, arrête l'arrivée du gaz automatiquement.

Pour rétablir le fonctionnement, reporter la manette en position ● et répéter les opérations d'allumage illustrées dans les prochains paragraphes.

❖ **Utilisation des brûleurs avec robinet avec sécurité**

Selon le type d'allumage électrique fourni, procéder comme suit :

☞ Dans les modèles avec allumage incorporé à la manette, tourner la manette du robinet à gaz jusqu'à la position de débit maximum, puis presser et maintenir la pression pendant environ 4÷5 secondes.
Relâcher la manette et régler la flamme en tournant la manette pour atteindre l'intensité désirée.

☞ **Avertissement** :
Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15".
Si, au bout de ce temps, le brûleur n'est pas encore allumé ou s'est éteint pour des causes accidentelles, attendre 1minute avant de répéter l'opération.

☞ Dans les modèles avec touche d'allumage, tourner la manette du robinet à gaz jusqu'à la position de débit maximum, puis presser la touche d'allumage et la manette, maintenir la pression pendant environ 4÷5 secondes.
Relâcher la manette et régler la flamme en tournant la manette pour atteindre l'intensité désirée.

Utilisation des grilles

Les grilles de la table de cuisson ont été conçues pour une utilisation du produit facile et sûre.
Nous conseillons de contrôler, avant toute utilisation, le positionnement correct et leur stabilité sur la table. Par ailleurs, vérifier que les embouts d'appui en caoutchouc soient toujours intacts et correctement montés.

Grille pour petits récipients ***(Fig. 9)***

Elle se pose uniquement sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsqu'on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter leur renversement.

Grille spéciale pour casseroles « WOK » (Fig. 10)

Elle se pose uniquement sur la grille du brûleur triple flamme lorsqu'on utilise des récipients « WOK » (à fond concave). Il est recommandé, pour ne pas causer de graves anomalies de fonctionnement du brûleur, ***de ne pas utiliser les casseroles wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour des casseroles à fond plat***

Choix du brûleur

Les symboles estampillés sur le bandeau de commandes (dessin fig.11) à côté des manettes, indique la correspondance entre la manette et le brûleur. Le choix du brûleur le plus adapté dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau).
Il est important que le diamètre de la casserole soit approprié à la puissance du brûleur, pour ne pas compromettre son rendement élevé.

Diamètre des casseroles		
Brûleur	**Diamètre minimum**	***Diamètre maximum***
Auxiliaire	60 mm *(avec réducteur)*	140 mm
Rapide	200 mm	240 mm
Triple flamme	240 mm	260 mm

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui pour laquelle elle est conçue, remplacer les injecteurs.
Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis en équipement, ils sont disponibles dans les SAV.
Pour le choix des injecteurs à remplacer, consulter le tableau des injecteurs.
Les injecteurs sont identifiables par le diamètre, exprimé en centièmes de mm, estampillé sur leur corps.
stessi.

Changement des injecteurs

- Enlever les grilles et le chapeau de brûleur de la table de cuisson
- Avec une clé fixe, remplacer les injecteurs « J » (fig. 19) par ceux correspondant au nouveau gaz.
- Remonter les brûleurs

Les brûleurs ne demandent pas de réglage de l'air primaire.

Réglage du débit réduit

Après avoir remplacé les injecteurs, allumer le brûleur et extraire la manette. Porter le robinet dans la position de débit réduit, introduire un tournevis à l'intérieur de la tige : visser pour diminuer la flamme, dévisser pour l'augmenter (fig. 19)

Pour le gaz G30/G31, visser complètement la vis de réglage.

Le résultat devra être une petite flamme homogène et régulière le long de toute la couronne du brûleur.
Vérifier que, si l'on tourne rapidement le robinet de la position maxi à la position mini, le gaz ne s'éteint pas. Dans le cas de brûleurs avec sécurité, vérifier que la flamme lèche le thermocouple. Vérifier le réglage correct en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. S'il s'éteint, augmenter le débit réduit.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Ne JAMAIS cuisiner les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des casseroles ou autres récipients

Allumage de la plaque

En tournant la manette dans la position voulue, on allume la plaque électrique.
Les numéros de 1 à 6 ou de 1 à 11 (fig. 12), selon si la table est dotée de commutateur ou de régulateur d'énergie, indiquent les positions de fonctionnement avec une température croissante (V. Tableau - page 8).
Le fonctionnement de la plaque électrique est signalé par un voyant lumineux placé sur le bandeau de commandes.

Utilisation de la plaque électrique

Après avoir atteint l'ébullition, régler la puissance selon l'intensité de chauffe désirée, en tenant compte que la plaque continuera à dégager de la chaleur quelques minutes encore après son extinction.

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut :

- ☞ **Éviter absolument le fonctionnement sans récipients.** L'utilisation à vide de la plaque, surtout si elle est prolongée, peut être la cause d'incendies.
- ☞ Faire son possible pour ne pas verser de liquides sur les plaques quand celles-ci sont chaudes.
- ☞ Se servir exclusivement de casseroles à fond plat et d'un diamètre tel qu'elles recouvrent toute la surface de la plaque.

Position manette		**Type de cuisson**
0	**0**	Éteint
1 **2**	**1** **2**	Pour faire fondre le beurre ou le chocolat
2	**2** **3** **4**	Pour tenir au chaud les aliments et réchauffer de petits quantités de liquide
3	**4** **5** **6**	Réchauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes ou des sauces
4	**7** **8**	Ébullition lente pour soupes, pâtes, risotto, continuation de la cuisson à la vapeur, cuoisson de biftecks et fritures en général
4 **5**	**8** **9** **10**	Faire dorer des viandes, des pommes de terre sautées, frire du poisson et pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau
6	**11** **12**	Fritures rapides, biftecks grillés, etc..

Type de plaque

La table de cuisson peut être dotée de plaque normale ou de plaque rapide.
La plaque normale est complètement noire, tandis que celle rapide a une pastille rouge au centre.
Pour les caractéristiques techniques, consulter la section ***« Caractéristiques de la table – Point de cuisson ».***

Différences essentielles entre la plaque rapide et celle normale :

☞ Puissance plus élevée
☞ Température désirée atteinte plus rapidement.
☞ Présence d’une sécurité qui limite la puissance si le récipient n’est pas approprié.

TABLE EN VITROCÉRAMIQUE

La caractéristique de la table en vitrocéramique est de permettre une transmission rapide de la chaleur dans le sens vertical, par les éléments chauffants placés sous la table de cuisson, aux casseroles posées sur celle-ci.
La chaleur ne se propage pas en mode horizontal et donc le verre reste « froid » à seulement quelques centimètres de la zone radiante.
Les zones radiantes sont commandées par un commutateur à 7 positions ou par un régulateur continu d'énergie à treize positions comme indiqué sur la figure 12.
L’intensité de chauffe des zones est réglée de façon croissante de la position « 0 » (éteint)
à la pos. « 6 » ou « 11 » (max). Lorsque la table de cuisson est en marche, le voyant de signalisation est allumé.
Quand la température de la zone de cuisson est supérieure à 70°C, le voyant de signalisation correspondant « chaleur résiduelle » s'allume pour signaler que la zone est chaude.

Ce voyant reste allumé, même après l'extinction de la zone radiante, pour signaler que la zone est encore chaude.
La chaleur résiduelle persiste pendant un temps assez long après l'extinction de la zone radiante.
Pendant ce temps il faudra éviter de toucher la zone radiante ; faire très attention surtout aux enfants.
Le voyant s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone radiante descend au-dessous de 70°C.

Position manette		**Type de cuisson**
0	**0**	Éteint
1 **2**	**1** **2**	Pour faire fondre le beurre ou le chocolat
2	**2** **3** **4**	Pour tenir au chaud les aliments et réchauffer de petits quantités de liquide
3	**4** **5** **6**	Réchauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes ou des sauces
4	**7** **8**	Ébullition lente pour soupes, pâtes, risotto, continuation de la cuisson à la vapeur, cuoisson de biftecks et fritures en général
4 **5**	**8** **9** **10**	Faire dorer des viandes, des pommes de terre sautées, frire du poisson et pour porter à ébullition de grandes quantités d’eau
6	**11** **12**	Fritures rapides, biftecks grillés, etc..

Conseils pour une utilisation sûre de la table de cuisson

- ☞ Avant d'allumer, vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone radiante désirée.
  Il est conseillé de poser le récipient sur la zone radiante avant l'allumage et de le retirer après l'extinction.
- ☞ Utiliser des récipients à fond régulier et plat (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent rayer la surface en vitrocéramique. Vérifier si le fond est propre et sec
- ☞ Ne pas utiliser la table si la surface est cassée ou endommagée.
- ☞ Se rappeler que les zones radiantes restent chaudes pendant un temps assez long (environ 30 min.) après l'extinction.
- ☞ Ne pas laisser tomber des objets lourds ou pointus sur la table en vitrocéramique.
- ☞ Dès que l'on remarque une fêlure de la table, débrancher immédiatement l'appareil du réseau d'alimentation et appeler le Service Après-Vente.
- ☞ Ne pas fixer intensément les lampes halogènes de la table de cuisson.
- ☞ Ne jamais cuisiner les aliments directement sur la table en vitrocéramique, mais dans des casseroles appropriées ou des récipients.

Types de zones radiantes

Zone radiante « 3 circuits »

L'élément chauffant est constitué de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner ensemble ou séparément selon la position du commutateur à sept positions ou du régulateur d'énergie 0-11.

Zone radiante « hi-light » / Zone extensible

L'élément chauffant est constitué d'une bobine de résistance à bande qui atteint la température de travail en un temps très bref.
Le fonctionnement de cette zone radiante est commandée par un régulateur continu d'énergie.

Zone halogène

L'élément chauffant est constitué de 2 lampes halogènes et d'une résistance électrique.
Il atteint instantanément la température de travail.
Celle-ci aussi est contrôlée par un régulateur continu d'énergie.

BARBECUE

UTILISATION :

La résistance électrique du BARBECUE est commandée par un régulateur d'énergie. Plus on tourne la manette vers max. plus l'activation de la résistance sera fréquente ; la chaleur nécessaire pour la cuisson du type d'aliment choisi sera ainsi maintenue constante. Le réglage est progressif. La fréquence d'activation de la résistance aura des intervalles plus ou moins longs selon la position de la manette et en fonction de la cuisson.

L'allumage de la résistance est obtenu en tournant la manette en sens horaire et par conséquent le thermostat correspondant qui a une graduation qui va de « 1 » à « 10 ». (Fig. 13)
Le voyant allumé indique l'activation de la résistance.

Utilisation de la grille : Nous conseillons de contrôler, avant toute utilisation, le positionnement correct et sa stabilité sur la table de cuisson. Par ailleurs, vérifier que les embouts d'appui en caoutchouc soient toujours intacts et montés correctement.

Pierre de lave : éliminer le sachet et positionner la pierre de lave dans la cuvette d'utilisation. Après avoir effectué le positionnement, allumer la résistance.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS :

- ☞ ne jamais allumer l'appareil avec les résistances tournées hors de la cuve ;
- ☞ ne jamais allumer l'appareil sans qu'il y ait la cuve ;
- ☞ pour la cuisson sans pierre de lave : verser ¼ de litre d'eau dans le bac sous la résistance. Cela permet d'atténuer la fumée et les éclaboussures de graisse qui peuvent salir la table ;
- ☞ Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de préchauffer la pierre de lave pendant au moins 10 minutes sur la positions 1. Ce préchauffage effectué lors du premier allumage permet aussi de diminuer le risque que les aliments absorbent les odeurs produites par les résidus de fabrication de la résistance.

Au terme de la cuisson, remettre la manette sur « 0 ».

NETTOYAGE :

Le BARBECUE peut être nettoyé plus facilement lorsqu'il est encore tiède. Enlever la grille, lever la résistance par l'avant et enlever le bac.
Nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle normal ou spécial lave-vaisselle. Remonter sur la table de cuisson parfaitement sèche.

FRITEUSE

Le réglage de la température de cuisson est obtenu en tournant en sens horaire la manette jusqu'à un max. de 200° C. (fig. 13)
L'activation de la résistance provoque l'allumage de deux voyants, un vert et un rouge. Le rouge s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

<u>CONSEILS ET AVERTISSEMENTS :</u>

- avant de verser l'huile pour la première fois, nettoyer soigneusement les parties en acier et la résistance afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- introduire l'huile de cuisson dans la cuvette prévue à cet effet avant l'allumage de la résistance.
- ne jamais allumer l'appareil avec les résistances tournées hors de la cuve.
- ne jamais allumer l'appareil sans qu'il y ait l'huile dans la cuve.
- utiliser toujours des huiles végétales spéciales fritures : les huiles de graine et l'huile de tournesol sont déconseillées.
- la quantité d'huile contenue dans la cuve varie d'un minimum de 2 l. à un maximum de 2,7 l. Si, pendant l'utilisation, le niveau de l'huile descend sous le minimum, il faudra ajouter de l'huile.
Il est conseillé d'ajouter de l'huile du même type. Les niveaux maximum et minimum sont marqués par deux entailles sur la paroi verticale de la cuve.
- l'huile peut être utilisée plusieurs fois, cependant il est conseillé de la filtrer entre deux cuissons afin d'éliminer les dépôts éventuels.
- il est conseillé de changer l'huile très souvent car, même si elle est bien filtrée, de petit résidus peuvent s'enflammer pendant la cuisson.
- avant d'introduire des aliments dans la friteuse, contrôler qu'ils soient parfaitement secs. Attendre que l'huile ait atteint la température désirée.
- pour les aliments surgelés, il est conseillé de décongeler à basse température et ensuite de frire à une température élevée.
- pour la préparation de certains plats (frites par ex.), on obtient de très bons résultats en effectuant une précuisson à 160°C suivie d'une cuisson à 180°C.
- souvent, au cours de la cuisson, il faut ajouter du sel ou des aromes : éviter, si possible, d'ajouter des ingrédients dans la friteuse parce que le sel, en tombant dans les bains d'huile, diminue la qualité.
- à la fin de la cuisson, attendre le refroidissement de l'huile avant de la vider de la cuve.
Au terme de la cuisson, remettre la manette sur « 0 ».

Sur la Fig. 22 nous donnons le positionnement du panier de la friteuse à la fin de la cuisson.

L'éventuelle rupture du thermostat provoque l'activation d'un thermostat à réarmement manuel qui devra être réactivé par un technicien spécialisé.

<u>ENTRETIEN :</u>

Toute intervention de réglage, entretien, etc. DOIT être effectuée sans que l'appareil soit alimenté en électricité.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Important !
Les instructions s'adressent à un installateur qualifié.
L'appareil doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur.
Toute intervention doit être exécutée avec l'appareil débranché électriquement.

INSTALLATION **:**
L'installation est à la charge de l'acheteur. La responsabilité de cette installation n'incombe pas au fabricant. Les éventuelles interventions demandées au fabricant, si elles dépendent d'une installation erronée, ne sont pas comprises dans la garantie.

Dans le cas d'installation sur base avec four, il faut prendre des précautions opportunes afin d'assurer une installation conforme aux normes de préventions contre les accidents (CEI – UNI – CIG). Il faut faire très attention que le câble électrique et le tuyau d'alimentation du gaz soient positionnés de façon à ne pas être en contact avec les parties chaudes de la structure du four.
Par ailleurs, si, sous la table de cuisson, se trouve un four sans ventilateur de refroidissement, faire des ouvertures dans le module encastrable pour garantir une circulation correcte de l'air. Ces ouvertures doivent garantir une surface libre d'au moins 300 cm^2 répartis comme montré dans la figure 23.

Installation dans le plan du meuble

La table de cuisson peut être installée dans tous les meubles, à condition qu'ils résistent à la chaleur (température minimum de 90°C).
Les dimensions de la découpe dans le meuble et les distances minimums entre les parois arrière, latérales et celles situées au-dessus de l'appareil sont indiquées sur les figures 14 et 15.

Tenir compte que :

- ☞ Lorsque la table est installée sans four en accouplement, il est impératif de mettre un panneau de séparation entre le fond de la table et le meuble du dessous, à une distance minimum de 10 mm.
- ☞ En cas d'accouplement table/four, interposer un séparateur à une distance minimum de 15 mm en conservant quoiqu'il en soit une aération (voir fig.16).

Le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément, aussi bien pour des raisons électriques que pour une extraction plus facile.
Il est conseillé d'utiliser un four équipé de refroidissement interne forcé.

Fixation de la table

La fixation de la table de cuisson au meuble doit être effectuée comme suit :
- ☞ Positionner le joint de scellement fourni en équipement le long du périmètre extérieur de la découpe faite dans le meuble en suivant le schéma de la fig. 14, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies entre elles sans se superposer.
- ☞ Installer la table de cuisson dans l'encastrement du meuble en la centrant.
- ☞ Fixer la table au meuble avec les étriers fournis en équipement comme illustré sur la fig. 17.

Une installation correcte du joint de scellement offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Local d'installation et évacuation des produits de la combustion

☞ **L'appareil doit être installé et fait fonctionner dans des locaux appropriés et conformément aux lois en vigueur.**

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

Se rappeler à ce propos que l'air nécessaire à la combustion est de 2m^3/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Local d'installation

Le local où est installé l'appareil à gaz, doit avoir une arrivée d'air naturelle nécessaire à la combustion des gaz.
L'air doit arriver directement d'une ou de plusieurs ouvertures faites sur une section libre d'au moins 100 cm^2 (A). Dans le cas d'appareils sans soupape de sécurité, cette ouverture doit avoir une section minimum d'au moins 200 cm^2 (fig. 18).
Cette ouverture doit être faite de manière à ne pas s'obstruer, ni de l'intérieur ni de l'extérieur et être positionnée près du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.
Quand il n'est pas possible de faire les ouvertures voulues, l'air nécessaire peut venir d'une pièce adjacente, ventilée comme demandé, à la condition que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher, un lieu dangereux ou en dépression.

Évacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion par des hottes reliées directement à des conduits de fumée ou à l'extérieur (fig. 18).
S'il n'est pas possible d'installer la hotte, utiliser un électroventilateur appliqué à une paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce. Cet électroventilateur doit avoir un débit qui garantit un changement d'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume.

Composants illustrés sur la fig. 18

A : Ouverture pour l'entrée de l'air
C : Hotte pour l'évacuation des produits de la combustion
E : Électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion

Raccordement gaz

☞ **Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages de la table de cuisson soient compatibles. Pour cela, vérifier les données de la plaquette du produit appliquée sur la table et sur ce manuel.**

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.
S'assurer que dans le cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas en contact avec des parties mobiles ou écrasés.
Effectuer le raccordement de façon à ne provoquer aucune espèce de sollicitation sur l'appareil.
Le raccord d'entrée du gaz est fileté G½" conique. (Fig.24)
Pour les raccordements ISO R7 ne pas interposer de joint.
Pour les raccordements ISO R228 interposer le joint en caoutchou fourni en équipement.

☞ **Après les opérations de branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse.**

Branchement électrique

L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette des caractéristiques et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge reportée également sur la plaquette.
La fiche qui est utilisée pour la connexion doit être conforme et appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.
Si l'on raccorde l'appareil directement au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture minimum des contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes.

☞ **Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou déviateurs pour le raccordement au réseau, car ils pourraient chauffer et provoquer des brûlures.**

☞ **La mise à terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de l'inobservation de cette norme. (Fig. 20)**

Si l'on doit remplacer le câble d'alimentation, utiliser un câble ayant les mêmes caractéristiques que celui fourni, adapté à la charge et à la température **(type T90°C**) ; il doit être demandé au Service Après-Vente. Par ailleurs, l'extrémité qui va à l'appareil doit avoir le fil de terre jaune-vert plus long de 20 mm par rapport aux autres.
Pour la dimension du câble d'alimentation, consulter le tableau ci-dessous

Type de table de cuisson	***Dimension***
Seulement avec brûleurs à gaz	*3X0,50mm2* *H05 V2V2-F*
Avec 1 plaque électrique de 1000W	*3 X 0,75 mm2* *H05 V2V2-F*
Avec plaque électrique de 1500W ou avec deux plaques électriques	*3 X 1,5 mm2* *H05 V2V2-F*
Barbecue	*3 x 1,5 IMQ* *H05 VV-F*
Friteuse	*3 x 1,5 IMQ* *H05 RN-F*

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SI LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-DESSUS ET LES NORMES NORMALES DE PRÉVENTION CONTRE LES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

NETTOYAGE

Pour une bonne conservation de la table de cuisson, la nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après refroidissement.

❖ ***Ne jamais enlever les manettes de leur logement.***

Parties émaillées

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge et de l'eau savonneuse ou d'autres produits spécifiques non abrasifs. À la fin, sécher soigneusement.

Dessus de table inox

Le dessus de table en inox doit être nettoyé avec un chiffon humide et des produits spécifiques du commerce.
Après l'avoir rincé, essuyer si possible avec une peau de chamois.

Grilles

Les grilles émaillées de la table ont été conçues pour être lavées aussi dans le lave-vaisselle.
Les grilles en acier inox peuvent prendre, dans la zone des brûleurs, une couleur bleuâtre, à cause de la température. On peut atténuer cet effet en utilisant des éponges spéciales acier que l'on trouve facilement dans le commerce.

Brûleurs

Les brûleurs, composés de deux pièces, peuvent être enlevés et lavés avec des produits appropriés. Après le nettoyage, les essuyer soigneusement et bien les remettre dans leur logement.
Dans les modèles avec allumage électrique, vérifier que l'électrode « E » (fig. 21) soit toujours propre. Dans les modèles munis de sécurité, nettoyer la sonde « T » (fig. 21) de façon à permettre le fonctionnement régulier de la soupape de sécurité. Aussi bien l'électrode que la sonde doivent être nettoyées soigneusement. À la fin bien remettre les brûleurs dans leur logement.
Pour éviter d'endommager l'allumage électrique, éviter de l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

Plaques électriques

Le nettoyage des plaques électriques doit être fait lorsque celles-ci sont tièdes.
Nettoyer avec un chiffon humide et passer un chiffon imbibé d'huile minérale.

Table avec plaque vitrocéramique

Le nettoyage des plaques électriques doit être fait lorsque celles-ci sont tièdes.
Nettoyer avec un chiffon humide et passer un « racloir » (en option).

ENTRETIEN

Les appareils ne demandent pas d'entretiens particuliers ; toutefois, il est recommandé de faire faire un contrôle au moins une fois tous les deux ans.
Si une manette devient anormalement dure ou si l'on sent une odeur de gaz, fermer le robinet général et appeler le Service Après-Vente.
Le robinet défectueux doit être remplacé avec son joint.

COUVERCLE EN VERRE

Si la table est équipée de couvercle en verrre, faire très attention à ce qui suit :
- Ne pas poser de casseroles chaudes sur le couvercle quand il est fermé.
- Avant de l'ouvrir, enlever les liquides qui ont éventuellement débordé.
- S'il est chauffé, il pourrait se casser. Éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques et attendre qu'ils se refroidissent avant de le fermer.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le Service Après-Vente

En cas de non fonctionnement de la table de cuisson, nous vous conseillons de :

- Vérifier si la fiche est bien introduite dans la prise de courant.
- Vérifier si l'arrivée du gaz est régulière.

Si l'on ne trouve pas la cause du mauvais fonctionnement :
éteindre l'appareil, ne pas le trafiquer et appeler le Service Après-Vente.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAUKOCHMULDEN

Sicherheitshinweise und wichtige Ratschläge zum Gebrauch

- **WICHTIG!** Das vorliegende Handbuch ist integrierender Bestandteil des Geräts. Es muss für die gesamte Lebensdauer der Kochmulde unversehrt und griffbereit aufbewahrt werden. Wir raten Ihnen, dieses Handbuch und alle in ihm enthaltenen Anweisungen aufmerksam zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die ggf. beiliegenden Ersatzteile bitte gut auf. Die Installation muss vom Fachmann in Einklang mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in privaten Haushalten konzipiert und ist für folgende Zwecke ausgelegt: **Kochen und Erwärmen von Speisen**. Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.
  Der Hersteller haftet nicht im Falle der unsachgemäßen Installation, unbefugter Eingriffe, unsachgemäßen Gebrauchs und bei Verwendung zu anderen als den angegebenen Zwecken.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Polystyrol, Nylon, usw.) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen.
- Die Verpackung besteht aus wiederverwertbarem Material mit der Kennzeichnung . **Sie darf nicht in die Umwelt gelangen.**
- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden. **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und von den Bedieneinrichtungen fern bleiben.**
- Die Installation und alle elektrischen und Gasanschlüsse müssen vom Fachmann in Einklang mit den Sicherheitsvorschriften und den geltenden gesetzlichen Bestimmungen nach den Anweisungen des Herstellers ausgeführt werden.
- Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen wird.
- Auch nur der Versuch, das Gerät zu modifizieren, ist gefährlich. Bei Vorliegen eines Defekts nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren, sondern die Reparatur von einem Fachmann ausführen lassen.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch der Kochmulde, dass sich die Schalter in der Schließstellung befinden. Schließen Sie außerdem den Haupthahn der Gasleitung bzw. den Hahn der Gasflasche.
- Wenn Sie das Gerät endgültig außer Betrieb setzen wollen, müssen Sie es vor der Verschrottung in der von den einschlägigen Gesundheits- und Umweltschutzbestimmungen vorgesehenen Weise funktionsuntüchtig machen und die Teile, die eine Gefahr für Kinder darstellen könnten, unschädlich machen.
- Das Typenschild mit den technischen Daten befindet sich gut sichtbar auf der Unterseite der Kochmulde und ist auch in diesem Handbuch abgebildet. **Das Typenschild auf der Unterseite des Geräts darf keinesfalls entfernt werden.**
- Die Abbildungen zur Illustration des Gebrauchs des Geräts befinden sich sämtlich am Ende dieses Handbuchs.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- **90/396/EWG** „Gasgeräte“
- **73/23/EWG** „Niederspannung“
- **89/336/EWG** „Elektromagnetische Verträglichkeit“
- **93/68/EWG** „Allgemeine Normen“
- **89/109/EWG** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“

Diese Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Kennsymbole auf dem Typenschild in der Gebrauchsanleitung und am Gerät angegeben sind.

EIGENSCHAFTEN DER KOCHMULDE

Sicherheitshinweise:

Dieses Gerät ist für den Einbau in ein Möbel vorgesehen.

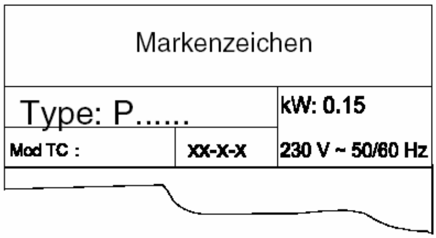
♦ Der gasbetriebene Teil des Geräts gehört in die Installationsklasse 3, der elektrische Teil in die Installationsklasse Y.

♦ Die Möbel müssen einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten können.

♦ Für die ordnungsgemäße Installation siehe den entsprechenden Abschnitt und die dazugehörigen Zeichnungen.

♦ Beim Betrieb eines Gaskochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem es installiert ist. Achten Sie daher auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen geöffnet, oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsvorrichtung (Lüftungshaube). Bei intensivem Betrieb des Geräts über einen größeren Zeitraum ist ggf. eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Hierzu können Sie zum Beispiel ein Fenster öffnen oder die Drehzahl der Haube erhöhen.

Die vorliegende Gebrauchsanleitung bezieht sich auf verschiedene Arten von Kochmulden. Dem Datenschild auf der Rückseite können Sie das entsprechende Modell entnehmen. Mit diesem Kürzel und den Angaben in den folgenden Abschnitten können Sie anhand der Abbildungen am Ende des Handbuchs (Abb. 1÷ 8) feststellen, wie Ihr Gerät aufgebaut ist.



KOCHSTELLEN

Kochmulden Domino

Mod.: PDDG 31/1 ***(Abb. 1)***

1. Dreifach-Flammenkranz (TC)

Mod.: PDG 32/1 ***(Abb. 2)***

1. Hilfsbrenner (A)
2. Starkbrenner (R)

Mod.: PDF 30/1 ***(Abb. 6)***

1. Friteuse
3. Einschaltungs-Signalanzeige
5. Thermostatbetrieb-Signalanzeige

Mod.: PDB 30/1 ***(Abb. 7)***

1. Barbecue
3. Einschaltungs-Signalanzeige

Mod.: PDE 32/1 ***(Abb. 3)***

1. Elektro-Kochplatte ø 145
2. Elektro-Kochplatte ø 180
3. Einschaltungs-Signalanzeige

Mod.: PDV 32/1 ***(Abb. 8)***

1. Kochplatte ø 145
2. Kochplatte ø 180
3. Einschaltungs-Signalanzeige
4. Restwärme-Signalanzeige

Mod.: PDVG 35/1 ***(Abb. 4)***

1. Erweiterbare Kochplatte ∅ 140 x 250
3. Einschaltungs-Signalanzeige
4. Restwärme-Signalanzeige

Mod.: PDV 31/1 **(*Abb.* 5)**

1. Grillplatte 350 x 200
3. Einschaltungs-Signalanzeige
4. Restwärme-Signalanzeige

GEBRAUCH DER KOCHMULDE

GASBRENNER

Den Gasfluss zu den Brennern regelt man mit den Schaltern von Abb. 11, die auf die Hähne wirken. Die Symbole sind je nach gewählter Version auf die Schalter oder auf die Schalterblende aufgedruckt. Indem man den Zeiger auf die aufgedruckten Symbole dreht, erhält man folgende Einstellungen:

● Hahn geschlossen; es strömt kein Gas zum Brenner.
Großstellung; maximaler Gasfluss zum Brenner.
Kleinstellung; minimaler Gasfluss zum Brenner.

<u>Zünden der Brenner</u>

- ***<u>Brenner ohne Sicherheitsventil</u>***

Zum Zünden eines Brenners ohne elektrische Funkenzündung (bzw. zum Zünden von Brennern mit elektrischer Funkenzündung bei Stromausfall) muss man eine offene Flamme der Oberseite des Brenners annähern, den dazugehörigen Schalter niederdrücken und entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich das Symbol auf der Höhe der Markierung auf der Schalterblende befindet.
Für die Kleinstellung den Schalter weiter bis zum Symbol mit der „kleinen Flamme“ drehen.
Der Schalter muss stets in eine Stellung zwischen Groß- und Kleinstellung und keinesfalls in eine Stellung zwischen Groß- und Schließstellung gedreht werden.
Zum Ausschalten des Brenners den Schalter im Uhrzeigersinn in die Stellung „Hahn geschlossen“ drehen.

- ***<u>Brenner mit elektrischer Funkenzündung</u>***

❖ **Modelle mit in die Schalter integrierter elektrischer Funkenzündung**

Diese Modelle sind mit dem Symbol neben dem Symbol (Großstellung) gekennzeichnet.
Zum Zünden eines Brenners den Schalter niederdrücken, in die Großstellung drehen und gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist. Zum Regulieren der Flamme den Schalter anschließend drehen, bis sie die gewünschte Stärke erreicht hat.

Anmerkung:

Erweist sich das Zünden des Brenners mit dem Schalter in Großstellung aufgrund besonderer Bedingungen des vor Ort verfügbaren Gases als schwierig, empfiehlt es sich, die Zündung mit dem Schalter in Kleinstellung erneut zu versuchen, bevor man einen Topf auf den Topfträgerrost stellt.

- *Brenner mit Sicherheitsventil*

Einige Modelle verfügen über ein Sicherheitsventil, das automatisch die Gaszufuhr unterbricht, wenn der Brenner aus irgendeinem Grund erlöschen sollte.

Zum Wiedereinschalten des Brenners den Schalter in die Stellung ● drehen und die Zündung nach den Angaben in den nachstehenden Abschnitten wiederholen.

❖ **Gebrauch der Brenner mit Sicherheitshahn**

Je nach installierter elektrischer Funkenzündung müssen Sie wie folgt vorgehen:

☞ Bei den Modellen mit in die Schalter integrierter elektrischer Funkenzündung den Schalter des Hahns in die Großstellung drehen, anschließend niederdrücken und ca. 4÷5 Sekunden gedrückt halten. Lassen Sie den Schalter wieder los, und drehen Sie ihn dann zum Regulieren der Flamme, bis sie die gewünschte Stärke erreicht hat.

☞ **Sicherheitshinweis: Die Zündeinrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach Ablauf dieser Zeit noch nicht gezündet hat oder aus irgendeinem Grund wieder erloschen ist, müssen Sie 1 Minute abwarten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.**

☞ Bei den Modellen mit Zündtaste den Schalter des Brenners in die Großstellung drehen, die Zündtaste und den Schalter niederdrücken und ca. 4÷5 Sekunden gedrückt halten. Lassen Sie den Schalter wieder los und drehen Sie ihn dann zum Regulieren der Flamme, bis sie die gewünschte Stärke erreicht hat.

Gebrauch der Topfträgerroste

Die Topfträgerroste der Kochmulde sind so konzipiert, dass sie den bequemen und sicheren Gebrauch der Kochmulde gewährleisten.
Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass sie richtig und stabil auf der Kochmulde angeordnet sind. Außerdem sicherstellen, dass die Gummiauflagen unversehrt und richtig angeordnet sind.

Reduzierrost für kleines Kochgeschirr (Abb. 9)

Diesen Rost dürfen Sie nur auf dem Topfträgerrost des Hilfsbrenners (der kleinste Brenner) anordnen, wenn Sie Kochgeschirr mit einem sehr kleinen Bodendurchmesser verwenden, um ein Umkippen zu verhindern.

Spezialrost für WOKS (Abb. 10)

Diesen Rost dürfen Sie nur auf dem Topfträgerrost des Dreifach-Flammenkranzes anordnen, wenn Sie einen WOK (Kochtopf mit konkav gekrümmtem Boden) verwenden. Zur Vermeidung eines anomalen Betriebs des Brenners wird dringend geraten, ***Woks niemals ohne diesen Spezialrost zu verwenden und andererseits diesen Rost nie bei Töpfen mit ebenem Boden einzusetzen.***

Wahl des Brenners

Die Symbole neben den Schaltern auf der Schalterblende (Zeichnung von Abb. 11) geben an, welcher Schalter zu welchem Brenner gehört. Die Wahl des am besten geeigneten Brenners muss in Abhängigkeit vom Durchmesser und Fassungsvermögen des Kochgeschirrs getroffen werden (siehe Tabelle).
Zur Gewährleistung des hohen Wirkungsgrads ist es wichtig, dass der Durchmesser des Kochtopfs der Leistung des Brenners entspricht.

Topfdurchmesser		
Brenner	**Mindestdurchmesser**	***Max. Durchmess.***
Hilfsbrenner	60 mm *(mit Reduzierrost)*	140 mm
Starkbrenner	200 mm	240 mm
Dreifach-Flammenkranz	240 mm	260 mm

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Für die Anpassung der Kochmulde an eine andere Gasart als die, auf die sie voreingestellt wurde, müssen die Düsen ausgetauscht werden.
Sollten die Austauschdüsen nicht mit dem Gerät geliefert worden sein, können Sie sie bei den Kundendienstzentren erhalten.
Die einzusetzenden Düsen müssen nach der Düsentabelle ausgewählt werden).
Die Düsen werden anhand des Durchmessers in Hundertstel Millimetern identifiziert, der auf ihrem Körper eingestanzt ist.

Austausch der Düsen

- ❖ Die Topfträgerroste und den Brennerkranz von der Kochmulde nehmen.
- ❖ Mit Hilfe eines Gabelschlüssels die Düsen „J“ (Abb. 19) durch die für die zu verwendende Gasart geeigneten Düsen ersetzen.
- ❖ Alle Teile wieder einsetzen.

Die Einstellung der Primärluft bei den Brennern ist nicht erforderlich.

Einstellung der Kleinstellung

Nach dem Austausch der Düsen den Brenner zünden und den Schaltergriff abziehen. Den Hahn in die Kleinstellung bringen und einen Schraubendreher in den Knebelstift des Hahns einführen: zum Verkleinern der Flamme einschrauben, zum Vergrößern ausschrauben. (Abb. 19)

Für Flüssiggas G30/G31 die Stellschraube vollständig einschrauben.

In jedem Fall muss das Resultat eine kleine, gleichförmige und regelmäßige Flamme rund um den Flammenkranz des Brenners sein.
Schließlich den Hahn schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen, um sich zu vergewissern, dass die Flamme nicht erlischt. Bei Brennern mit Sicherheitsventil sicherstellen, dass die Flamme das Thermoelement geringfügig bestreicht. Zur Kontrolle der Korrektheit der Einstellung den Brenner einige Minuten eingeschaltet lassen. Wenn er erlischt, die Kleinstellung erhöhen.

ELEKTRO-KOCHPLATTEN

Speisen NIEMALS direkt auf den Elektro-Kochplatten
zubereiten, sondern stets geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Einschalten der Platte

Zum Einschalten der Platte drehen Sie den Schalter in die gewünschte Stellung.
Die Nummern von 1 bis 6 bzw. von 1 bis 11 (Abb. 12), je nachdem, ob die Kochmulde über einen Taktschalter oder einen Energieregler verfügt, geben die Betriebsstellungen mit zunehmender Temperatur an (siehe Tabelle auf S. 8).
Ist die Elektro-Kochplatte eingeschaltet, leuchtet die Kontrolllampe auf der Schalterblende.

Gebrauch der Elektro-Kochplatte

Nach Erreichen des Siedepunkts die Heizleistung nach Wunsch einstellen. Beachten Sie bitte, dass die Kochplatte auch nach dem Ausschalten noch für einige Minuten Hitze abgibt.

Bei der Verwendung der Elektro-Kochplatte müssen Sie Folgendes beachten:

- ☞ **Die Kochplatte nicht eingeschaltet lassen, wenn sich kein Topf auf ihr befindet.** Bleibt die Kochplatte längere Zeit in leerem Zustand, eingeschaltet, kann es zur Entstehung eines Brands kommen.
- ☞ Achten Sie möglichst darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die heißen Kochplatten laufen.
- ☞ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden, dessen Durchmesser so groß ist, dass er die gesamte Kochplatte bedeckt.

Schalterposition		**Anwendungen**
0	**0**	Ausgeschaltet
1 **2**	**1** **2**	Schmelzen von Butter, Schokolade, usw.
2	**2** **3** **4**	Warmhalten von Speisen und Erhitzen kleinerer Flüssigkeitsmengen
3	**4** **5** **6**	Erhitzen von größeren Mengen und Zubereiten (Schlagen) von Cremes und Saucen
4	**7** **8**	Langsames Kochen, für Suppen, Nudeln, Reisgerichte; zur Fortsetzung des Dampfgarens und zum Garen von Braten und Gebackenem im Allgemeinen
4 **5**	**8** **9** **10**	Schmoren von Fleisch, Rösten von Kartoffeln, Fischfrittüre und Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen (Wasser)
6	**11** **12**	Schnelles Backen, Zubereiten von Beefsteaks, usw.

Plattentyp

Die Kochmulde kann über eine Normal- oder eine Schnellkochplatte verfügen.
Die Normalkochplatte ist vollständig schwarz, während die Schnellkochplatte in der Mitte einen roten Punkt aufweist. Für die
technischen Eigenschaften siehe den Abschnitt ***„Eigenschaften der Kochmulde – Kochstelle“***.

Die Schnellkochplatte unterscheidet sich von der Normalkochplatte im Wesentlichen in folgenden Punkten:

- Höhere Heizleistung.
- Schnelleres Erreichen der gewünschten Temperatur.
- Installation einer Sicherheit, die die Heizleistung bei unangemessenem Kochgeschirr begrenzt.

GLASKERAMIK-KOCHFELD

Das Glaskeramik-Kochfeld zeichnet sich dadurch aus, dass die Wärme schneller in vertikaler Richtung von den Heizelementen unter der Oberfläche auf die auf ihr stehenden Kochtöpfe übertragen wird.
Die Wärme breitet sich hingegen nicht in waagrechter Richtung aus, wodurch das Glas in nur wenigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone „kalt“ bleibt.
Die Kochzonen werden von einem 7-Taktschalter oder einem stufenlosen Energieregler mit dreizehn Schaltstellungen gesteuert (siehe Abbildung 12).
Die Heizleistung der Kochzonen erhöht sich ausgehend von der Stellung „0“ (ausgeschaltet)
bis zur Schaltstellung „6“ bzw. „11“ (Max.). Bei laufendem Betrieb des Kochfelds ist die Kontrolllampe eingeschaltet.
Wenn die Temperatur der Kochzone 70°C überschreitet, leuchtet die Kontrolllampe „Restwärme“ auf, um zu signalisieren, dass die Kochzone heiß ist.

Diese Lampe bleibt auch nach dem Ausschalten der Kochzone eingeschaltet, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.
Die Kochzone bleibt für einen ziemlich langen Zeitraum nach dem Ausschalten noch heiß.
Während dieser Zeit darf man die Kochzone keinesfalls mit der Hand berühren. Achten Sie vor allem darauf, dass Kinder fern bleiben.
Die Lampe erlischt von allein, wenn die Temperatur der Kochzone wieder unter 70°C gesunken ist.

Schalterposition		**Anwendungen**
0	**0**	Ausgeschaltet
1 2	**1 2**	Schmelzen von Butter, Schokolade, usw.
2	**2 3 4**	Warmhalten von Speisen und Erhitzen kleinerer Flüssigkeitsmengen
3	**4 5 6**	Erhitzen von größeren Mengen und Zubereiten (Schlagen) von Cremes und Saucen
4	**7 8**	Langsames Kochen, für Suppen, Nudeln, Reisgerichte; zur Fortsetzung des Dampfgarens und zum Garen von Braten und Gebackenem im Allgemeinen
4 5	**8 9 10**	Schmoren von Fleisch, Rösten von Kartoffeln, Fischfrittüre und Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen (Wasser)
6	**11 12**	Schnelles Backen, Zubereiten von Beefsteaks, usw.

Ratschläge für den sicheren Gebrauch des Kochfelds

- ☞ Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, welcher Schalter der gewünschten Kochzone entspricht. Es empfiehlt sich, den Kochtopf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn erst nach dem Ausschalten wieder herunter zu nehmen.
- ☞ Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem regelmäßig flachen und ebenen Boden (Vorsicht bei Kochgeschirr aus Gusseisen). Unregelmäßige Böden können Kratzer an der Glaskeramikfläche verursachen. Stellen Sie sicher, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- ☞ Das Kochfeld nicht verwenden, wenn es einen Sprung oder sonstige Schäden aufweist.
- ☞ Denken Sie daran, dass die Kochzonen nach dem Ausschalten noch ziemlich lange Zeit (ca. 30 Minuten) heiß bleiben.
- ☞ Achten Sie darauf, dass keine schweren oder spitzen Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen.
- ☞ Sollten Sie feststellen, dass das Kochfeld einen Sprung hat, müssen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz trennen und sich an ein Kundendienstzentrum wenden.
- ☞ Schauen Sie nicht direkt und längere Zeit in die Halogenlampen des Kochfelds.
- ☞ Bereiten Sie niemals Speisen direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu, sondern verwenden Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Arten von Kochzonen

„Dreikreiskochzone“ mit Strahlungsbeheizung

Das Heizelement besteht aus 3 Heizkreisen, die je nach der Schaltstellung des 7-Taktschalters oder des Energiereglers 0-11 getrennt oder zusammen betrieben werden können.

„Hi-light“-Kochzone mit Strahlungsbeheizung / Erweiterbare Kochzone

Das Heizelement besteht aus einem Heizband, das die Arbeitstemperatur in sehr kurzer Zeit erreicht. Der Betrieb dieser Kochzone wird von einem stufenlosen Energieregler gesteuert.

Halogen-Kochzone

Das Heizelement besteht aus 2 Halogenlampen und einem elektrischen Widerstand.
Die Arbeitstemperatur wird unverzüglich erreicht.
Auch diese Kochzone wird von einem stufenlosen Energieregler gesteuert.

BARBECUE-EINBAUGRILL

GEBRAUCH:

Das Heizelement des BARBECUE-EINBAUGRILLS wird durch einen Energieregler gesteuert. Je weiter der Schalter in Richtung der max. Stellung gedreht wird, umso öfter erfolgt die Einschaltung des Heizelements, wodurch die erforderliche Hitze für das Garen der jeweiligen Speisen konstant gehalten wird. Die Einstellung ist hierbei progressiv. Die Zeitabstände zwischen den Einschaltungen variieren je nach Position des Schalters, die auf Grundlage der jeweiligen Garanforderungen entsprechend einzustellen ist.

Die Einschaltung des Heizelements erhält man durch Drehen des Schalters mit einer Abstufung von „1“ bis „10“ im Uhrzeigersinn,
wobei auch der dazugehörige Thermostat aktiviert wird. (Abb. 13)
Das Aufleuchten der Kontrolllampe signalisiert die Einschaltung des Heizelements.

Gebrauch des Grills: Wir empfehlen Ihnen, sich vor jedem Gebrauch zu versichern, dass der Rost richtig und stabil auf seiner Auflage liegt. Außerdem sicherstellen, dass die Gummiauflagen unversehrt und richtig
angeordnet sind.

Lavastein: Nach der Entnahme aus dem Verpackungsbeutel muss der Stein in die Wanne gelegt werden. Nachdem er richtig positioniert wurde, kann man das Heizelement
einschalten.

EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE:

☞ Das Gerät niemals einschalten, wenn sich die Heizelemente gedreht außerhalb der Wanne befinden.

☞ Das Gerät niemals ohne Wanne einschalten.
☞ Für Kochvorgänge ohne Lavastein: ¼ Liter Wasser in die Wanne unterhalb des Heizelements gießen. Dadurch werden Rauch und Fettspritzer zurückgehalten, die sonst die Kochmulde verschmutzen könnten.
☞ Für vorteilhafteres Kochen empfiehlt sich die mindestens 10 Minuten dauernde Vorwärmung des Lavasteins auf Stellung 1.
Mit dieser Maßnahme beim ersten Einschalten wird ferner dem Risiko vorgebeugt, dass die Speisen den Geruch annehmen, der durch die Erhitzung der Herstellungsprozess-Rückstände des Heizelements entsteht.

Nach dem Garen den Schalter wieder in die Schaltstellung „0“ drehen.
In Abb. 22 ist die Positionierung des Friteuse-Korbs nach dem Garen dargestellt.

REINIGUNG:

Der BARBECUE-EINBAUGRILL ist leichter zu reinigen, wenn er noch nicht vollständig abgekühlt ist. Den Grill abnehmen, das Heizelement an der Vorderseite anheben und die Wanne entnehmen.
Mit warmem Wasser und normalem Geschirrspülmittel oder in der Spülmaschine reinigen. Abschließend wieder in die einwandfrei getrocknete Kochmulde einbauen.

FRITEUSE

Zum Einstellen der Gartemperatur den Schalter im Uhrzeigersinn auf eine Temperatur bis max. 200° C drehen. (Abb. 13)
Wenn das Heizelement eingeschaltet wird, leuchten eine grüne und eine rote Kontrolllampe auf. Die rote
Kontrolllampe erlischt beim Erreichen der gewählten Temperatur.

EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE:

- Vor dem ersten Einfüllen von Öl sind die Teile aus Stahl und das Heizelement sorgfältig zu reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.
- Das Frittieröl muss vor dem Einschalten des Heizelements in die hierfür vorgesehene Wanne gegeben werden.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn sich die Heizelemente gedreht außerhalb der Wanne befinden.
- Das Gerät niemals ohne Öl in der Wanne einschalten.
- Stets Pflanzenöle verwenden, die sich für das Frittieren eignen: Von der Verwendung von Sonnenblumen- oder sonstigen Pflanzenölen aus verschiedenen Samenzusammenstellungen wird abgeraten.
- Die in der Wanne enthaltene Ölmenge variiert zwischen einem Minimum von 2 l und einem Maximum von 2,7 l. Fällt während des Betriebs der Ölfüllstand unter die Mindestmarke, muss frisches Öl nachgefüllt werden.
Es empfiehlt sich, stets Öl der gleichen Sorte nachzufüllen. Für den Höchst- bzw. Mindestfüllstand befinden sich zwei entsprechende Markierungen an der vertikalen Wand der Wanne.
- Das Öl kann mehrmals verwendet werden, es sollte jedoch zwischen zwei Frittiervorgängen gefiltert werden, um die eventuellen Rückstände zu beseitigen.
- Man sollte auf jeden Fall darauf achten, das Öl möglichst häufig zu wechseln, da auch nach einer einwandfreien Filterung kleinste Restpartikel während des Garens Feuer fangen können.
- Bevor Speisen in die Friteuse eingegeben werden, ist zu kontrollieren, ob sie einwandfrei trocken sind. Warten, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Bei tiefgefrorenen Speisen empfiehlt es sich, das Auftauen mit niedriger Temperatur auszuführen, um anschließend mit hoher Temperatur zu frittieren.
- Für die Vorbereitung von einigen Gerichten (z.B. Pommes Frites) ist am besten so vorzugehen, dass zunächst ein Vorgaren bei 160°C und anschließend das endgültige Garen bei 180°C ausgeführt wird.
- Während des Garens sind oft Salz und Gewürze hinzuzufügen: Sofern möglich, sind diese Zugaben direkt in die Friteuse zu vermeiden, da das Salz durch das Absinken im Ölbad die Qualität des Öls beeinträchtigt.
- Nach dem Frittieren das Öl abkühlen lassen, bevor man die Wanne leert.
Nach dem Frittieren den Schalter wieder in die Schaltstellung „0“ drehen.

In Abb. 22 ist die Positionierung des Friteuse-Korbs nach dem Garen dargestellt.
Im Fall eines Defekts des Thermostats für die Temperaturregelung spricht ein Thermostat an, der manuell wieder zurückgesetzt werden muss. Hierzu ist ein Fachmann anzufordern.
WARTUNG:

Vor Einstellungen, Wartungsarbeiten, usw., MUSS die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Wichtig!
Die nachfolgenden Anweisungen richten sich an einen Fachinstallateur.
Das Gerät muss fachgemäß in Einklang mit den geltenden Vorschriften installiert werden.
Das Gerät muss für Eingriffe jeder Art vom Stromnetz getrennt werden.

INSTALLATION:

Für die Ausführung der Installationsarbeiten ist der Endabnehmer zuständig. Der Hersteller leistet diesen Service nicht. Bei der Anfrage an den Hersteller für die Ausführung eventueller Eingriffe infolge einer unkorrekten Installation sind diese Eingriffe nicht durch die Garantie abgedeckt.

Für den Einbau auf einer Struktur mit Backofen sind entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um eine adäquate Installation in Übereinstimmung mit den Unfallschutznormen (CEI – UNI – CIG) zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang ist insbesondere darauf zu achten, dass das Elektrokabel und die Gas-Versorgungsleitung nicht mit den heißen Teilen der Ofenstruktur in Berührung kommen.
Wird zudem ein Backofen ohne Kühlgebläse unterhalb der Kochmulde installiert, müssen geeignete Öffnungen im Einbaumodul hergestellt werden, die eine korrekte Luftzirkulation gewährleisten. Anhand dieser Öffnungen muss eine freie Oberfläche von mindestens 300 cm² mit entsprechender Verteilung
gemäß den Vorgaben in Abb. 23 garantiert sein.

Einbau in die Arbeitsplatte (Oberseite des Möbels)

Das Kochfeld kann in Möbel jeder Art eingebaut werden, sofern sie hitzebeständig sind (Mindesttemperatur 90°C).
Die Abmessungen des Ausschnitts in der Oberfläche des Möbels und die Mindestabstände von den hinteren und seitlichen Wänden sowie von Möbeln über dem Kochfeld sind in den Abbildungen 14 und 15 angegeben.

Folgendes ist hierbei zu beachten:

- ☞ Wenn das Kochfeld nicht über einem Backofen eingebaut wird, muss in einem Mindestabstand von 10 mm eine Trennplatte zwischen die Unterseite des Kochfelds und das darunter befindliche Möbel eingefügt werden.
- ☞ Im Falle einer Aufeinandersetzung Platte/Hofen sollte man ein Zwischenpanel zu einer min. Distanz vom 15 mm. Legen, dabei muß jedenfalls immer eine Lüftung wie im Bild 16 gewährleistet sein.

Die beiden Geräte müssen auf jeden Fall einen separaten Netzanschluss aufweisen,
nicht nur aus elektrischen Gründen, sondern auch, um den Ausbau zu erleichtern.
Es empfiehlt sich die Verwendung eines Backofens mit interner Zwangslüftung.

Befestigung des Kochfelds

Das Kochfeld muss wie folgt am Möbel befestigt werden:

- ☞ Die mitgelieferte Dichtung umfangsseitig am im Möbel ausgeführten Einschnitt positionieren und hierzu die Vorgaben in Abb. 14 befolgen, sodass die Enden der Streifen einwandfrei miteinander verbunden sind, ohne sich zu überlappen.

☞ Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und einwandfrei zentrieren.
☞ Das Kochfeld mit den beiliegenden Bügeln am Möbel befestigen; siehe Darstellung in Abb. 17.
Wird die Dichtung richtig angebracht, ist gewährleistet, dass keine Flüssigkeiten eindringen können.

Aufstellort und Ableitung der Verbrennungsprodukte

☞ **Das Gerät muss in geeigneten, den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechenden Räumen installiert und betrieben werden. Der Installateur muss die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Belüftung und Ableitung der Verbrennungsprodukte beachten. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die zur Verbrennung erforderliche Luft 2m3/h je kW Anschlussleistung (Gas) beträgt.**

Aufstellort

Im Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muss der natürliche Zustrom der zur Verbrennung der Gase erforderlichen Luft gewährleistet sein.
Die Luftzufuhr muss über eine oder zwei Öffnungen mit einem freien Querschnitt von mindestens 100 cm² (A) erfolgen. Bei Geräten ohne Sicherheitsventil muss diese Öffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm² aufweisen (Abb. 18).
Diese Öffnung muss derart beschaffen sein, dass sie weder von innen noch von außen verdeckt werden kann. Sie muss sich in Bodennähe und vorzugsweise auf der Seite befinden, die der Seite des Raums gegenüberliegt, auf der die Verbrennungsprodukte abgeleitet werden.
Wenn die erforderlichen Öffnungen nicht hergestellt werden können, kann die erforderliche Luft auch von einem angrenzenden Raum kommen, der vorschriftsmäßig belüftet ist, sofern es sich hierbei nicht um ein Schlafzimmer, eine gefährliche Umgebung oder einen Raum mit Unterdruck handelt.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte muss bei Gaskochgeräten über Abzugshauben erfolgen, die direkt an den Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen (Abb. 18).
Ist die Installation einer Abzugshaube nicht möglich, ist ein Elektrolüfter an der Außenmauer oder am Fenster des Raums erforderlich. Dieser Elektrolüfter muss einen Durchsatz garantieren, der den Luftaustausch in der Küche in einer Größenordnung von mindestens 3 bis 5-mal des eigenen Volumens gewährleistet.

In Abb. 18 gezeigte Komponenten 18

A: Lufteintrittsöffnung
C: Abzugshaube für die Ableitung der Verbrennungsprodukte
E: Elektrolüfter für die Ableitung der Verbrennungsprodukte

Anschluss an die Gasversorgungsanlage

☞ **Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die Beschaffenheit des am Ort gelieferten Gases (Art und Druck) und die Einstellung der Kochmulde miteinander verträglich sind. Prüfen Sie hierzu die Angaben auf dem Typenschild, das an der Kochmulde angebracht und im vorliegenden Handbuch abgebildet ist.**

Der Gasanschluss muss von einem spezialisierten Techniker gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften ausgeführt werden.
Vergewissern Sie sich im Falle der Verwendung von flexiblen Metallschläuchen, dass diese nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht gequetscht werden können.

Beim Herstellen des Anschlusses darauf achten, dass das Gerät keinerlei Belastungen ausgesetzt ist.
Der Anschluss für die Gaszufuhr ist ein Gewindeanschluss G½" konisch. (Abb. 24)
Bei Anschlüssen gemäß ISO R7 muss keine Dichtung zwischengefügt werden.
Bei Anschlüssen gemäß ISO R228 muss die beiliegende Gummidichtung zwischengefügt werden.

☞ **Nach Ausführung des Anschlusses die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenwasser kontrollieren.**

Elektrischer Anschluss

Vor Ausführung des elektrischen Anschlusses sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht und der Querschnitt der Kabel der elektrischen Anlage für die ebenfalls auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.
Der für den Anschluss vorgesehene Stecker muss normgerecht und für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet sein.
Wird das Gerät direkt ans Netz angeschlossen, muss man zwischen Gerät und Netz einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm und einem der Last entsprechenden Bemessungsstrom installieren, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht.

☞ **Keine Reduzierungen, Adapter oder Abzweigungen für den Netzanschluss verwenden, da sie die Entstehung von Bränden infolge Überhitzung verursachen können.**
☞ **Das Gerät muss geerdet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Missachtung dieser Vorschrift zurückzuführen sind. (Abb. 20)**

Zum Austauschen des Netzkabels ein Kabel mit identischen Eigenschaften verwenden, das für die Last und die Temperatur **(Typ T90°C)** geeignet ist. Dieses Kabel muss beim Kundendienstzentrum angefordert werden. An dem Ende des Kabels, das an das Gerät angeschlossen wird, muss der gelb-grüne Erdleiter 20 mm länger als die anderen Leiter sein.
Für die Abmessungen des Netzkabels die nachstehende Tabelle konsultieren.

Kochmuldentyp	***Abmessungen***
Nur mit Gasbrennern	*3 X 0,50 mm^2* H05 V2V2-F
Mit 1 Elektro-Kochplatte von 1000 W	*3 X 0,75 mm^2* H05 V2V2-F
Mit einer Elektro-Kochplatte von 1500 W oder mit zwei Elektro-Kochplatten	*3 X 1,5 mm^2* H05 V2V2-F
Barbecue	*3 x 1,5 IMQ* *H05 VV-F*
Friteuse	*3 x 1,5 IMQ* *H05 RN-F*

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG, WENN DIE OBEN STEHENDEN VORSCHRIFTEN UND DIE STANDARD-UNFALLVERHÜTUNGSBESTIMMUNGEN MISSACHTET WERDEN.

REINIGUNG

Damit die Kochmulde auf Dauer in einem einwandfreien Zustand verbleibt, sollten Sie sie nach jedem Gebrauch reinigen, nachdem sie abgekühlt ist.

❖ ***Ziehen Sie niemals die Schalter aus deren Sitz ab.***

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile dürfen nur mit einem Schwamm und Seifenwasser oder sonstigen nicht scheuernden Spezialreinigern gereinigt werden. Anschließend müssen sie gut abgetrocknet werden.

Edelstahlkochmulde

Die Kochmulde aus Edelstahl ist mit einem weichen Tuch und handelsüblichen Spezialreinigern zu reinigen.
Anschließend nachspülen und möglichst mit einem Hirschleder trocknen.

Topfträgerroste

Die emaillierten Topfträgerroste der Kochmulde sind so konzipiert, dass sie auch im Geschirrspüler gereinigt werden können.
Die Topfträgerroste aus Edelstahl können sich durch die Erhitzung im Bereich der Brenner blau verfärben. Hier kann man mit handelsüblichen Schwämmen für Stahl Abhilfe schaffen.

Brenner

Die aus zwei Teilen bestehenden Brenner können entfernt und mit geeigneten Reinigern gereinigt werden. Nach der Reinigung muss man sie sorgfältig trocknen und wieder einwandfrei in die Sitze einfügen.
Bei den Modellen mit elektrischer Zündung ist zu überprüfen, ob die Elektrode „E“ (Abb. 21) stets einwandfrei sauber ist.
Bei den Modellen mit Sicherheit ist die Sonde „T“ (Abb. 21) zu reinigen, um die korrekte Funktionsweise des Sicherheitsventils zu gewährleisten. Die Reinigung sowohl der Elektrode als auch der Sonde ist stets mit gegebener Vorsicht auszuführen. Zum Schluss sind die Brenner wieder einwandfrei in die Sitze zu positionieren.
Zur Vermeidung von Schäden an der elektrischen Zündung ist von deren Gebrauch abzusehen, solange die Brenner nicht in den Sitzen eingefügt sind.

Elektro-Kochplatten

Die Reinigung der Elektro-Kochplatten ist auszuführen, wenn diese eine noch lauwarme Temperatur aufweisen.
Zunächst mit einem feuchten Lappen reinigen und schließlich mit einem in Mineralöl getränkten Lappen nachwischen.

Kochmulde mit Glaskeramik-Kochfeld

Die Reinigung der Elektro-Kochplatten ist auszuführen, wenn diese eine noch lauwarme Temperatur aufweisen.
Zunächst mit einem feuchten Lappen reinigen und schließlich mit einem „Schaber“ (optional) nachziehen.

WARTUNG

Die Geräte bedürfen keiner besonderen Wartung. Es empfiehlt sich jedoch, sie mindestens einmal alle zwei Jahre überprüfen zu lassen.
Wenn sich die Schalter nur noch schwer drehen lassen oder Gasgeruch festzustellen ist, den Haupthahn schließen und den Kundendienst verständigen.
Der defekte Hahn muss zusammen mit seiner Dichtung ausgetauscht werden.

GLASDECKEL

Wenn die Kochmulde über einen Glasdeckel verfügt, ist auf Folgendes zu achten:

- ❖ Keine heißen Töpfe auf den geschlossenen Deckel stellen.
- ❖ Den Deckel vor dem Öffnen nötigenfalls trocken wischen.
- ❖ Der Deckel kann bei Erhitzung beschädigt werden. Daher muss man alle Brenner und Elektro-Kochplatten ausschalten und abkühlen lassen, bevor man den Deckel schließt.

SERVICE – KUNDENDIENST

Vor der Anforderung des Technischen Kundendienstes

Bei einer eventuellen Betriebsstörung der Kochmulde empfehlen wir zunächst folgende Vorgehensweise:

- Überprüfen, ob der Stecker korrekt in der Netzsteckdose eingefügt ist.

- Überprüfen, ob die Gaszufuhr regulär erfolgt.

Sollte die Ursache der Störung nicht festgestellt werden können:
Das Gerät ausschalten, auf keinen Fall selbsttätig Eingriffe ausführen und den Technischen Kundendienst verständigen.

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENCIMERAS A EMPOTRAR

Advertencias y consejos importantes para el uso

- **¡IMPORTANTE!** Este manual es parte integrante del aparato. Es necesario conservarlo íntegro y al alcance de la mano durante todo el ciclo de vida de la encimera. Aconsejamos leerlo atentamente, examinando con particular atención sus instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérvense los eventuales recambios entregados adjuntos. La instalación deberá ser efectuada por personal calificado, procediendo de conformidad con lo establecido por las normas vigentes. Este aparato está previsto para uso doméstico y ha sido fabricado para desempeñar la siguiente función: **cocción y calentamiento de los alimentos**. Todo otro uso deberá considerarse como impropio.
  El fabricante declinará toda responsabilidad por las consecuencias de mala instalación, alteración, inexperiencia de uso y usos diferentes de aquéllos indicados.
- Verificar que el producto no haya sufrido daños durante el transporte.
- Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- El embalaje está constituido por material reciclable y marcado con el símbolo . **No abandonar en el ambiente**.
- Este aparato debe ser utilizado sólo por personas adultas. **Controlar que los niños no toquen los mandos ni jueguen con el aparato mismo.**
- La instalación y todos los enlaces del gas/electricidad deben ser efectuados por personal calificado procediendo de conformidad con lo establecido por las normas de seguridad y otras normas específicas vigentes y sobre la base de las indicaciones proporcionadas por el fabricante.
- La seguridad eléctrica queda garantizada sólo cuando el producto queda conectado a un sistema eficiente de tierra.
- Es peligroso alterar o tratar de modificar el aparato. En caso de avería no tratar.reparar personalmente el aparato; sino solicitar la intervención de un técnico calificado.
- Después de utilizar la encimera controlar que el índice de los mandos quede en posición de cierre y cerrar la llave principal del conducto del suministro del gas o la llave de la bombona.
- En caso de decidir la cesación definitiva de uso de este aparato, antes de desecharlo se recomienda inhabilitarlo de la manera prevista por las normas vigentes en materia de salud y protección del ambiente, neutralizando aquellas piezas que puedan constituir fuente de peligro para los niños.
- La placa de identificación con los datos técnicos está colocada de forma visible debajo del cárter y es reproducida en este manual. **La placa presente debajo del cárter no debe ser retirada por ningún motivo.**
- Las ilustraciones relativas al uso del aparato aparecen expuestas en la parte final del presente manual.

Declaración de conformidad CE

Este aparato cumple con lo establecido por las siguientes directivas CE:

- **90/396/CEE** “Aparatos de gas “
- **73/23/CEE** “Baja tensión“
- **89/336/CEE** “Compatibilidad electromagnética”
- **93/68/CEE** “Normas generales”
- **89/109/CEE** “Materiales u objetos que pueden entrar en contacto con los alimentos”

Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la placa que se expone en el manual de instrucciones y en el aparato.

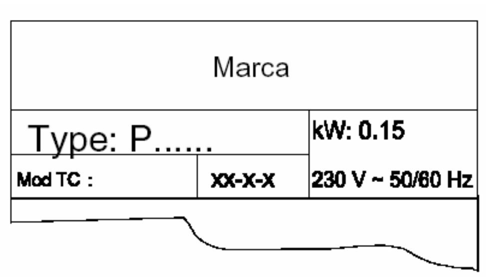
CARACTERÍSTICAS DE LA ENCIMERA

Advertencias:

Este aparato es del tipo previsto para ser empotrado en muebles.

- La clase de instalación es de tipo 3 para la parte gas y de tipo Y para la parte eléctrica.
- Los muebles deben resistir a una temperatura de al menos 90°C.
- Para una instalación correcta véanse el apartado correspondiente y los dibujos de referencia.
- El uso de un aparato de cocción de gas comporta la producción de calor y humedad en el local en que está instalado. Por lo tanto la cocina debe contar con adecuada aireación: mantener abiertos los agujeros de aireación
  natural o instalar un dispositivo mecánico de ventilación (campana de ventilación). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo
  abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la velocidad de la campana.

Este manual es válido para diferentes tipos de encimera. Para individuar el modelo específico de encimera véase la placa de datos situada en la parte trasera. Con esta sigla y las indicaciones que se entregan en los próximos apartados, observando las figuras que aparecen en la parte final del manual (Fig. 1 + 8), se podrá conocer la composición del aparato.



PUNTOS DE COCCIÓN

Encimeras Domino

Mod.: PDDG 31/1 ***(Fig. 1)***

1. Quemador Triple Corona (TC)

Mod.: PDG 32/1 ***(Fig. 2)***

1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)

Mod.: PDE 32/1 ***(Fig. 3)***

1. Placa eléctrica ø 145
2. Placa eléctrica ø 180
3. Testigo de línea

Mod.: PDF 30/1 ***(Fig. 6)***

1. Freidora
3. Testigo de línea
5. Testigo funcionamiento termostato

Mod.: PDB 30/1 ***(Fig. 7)***

1. Barbacoa
3. Testigo de línea

Mod.: PDV 32/1 ***(Fig.8)***

1. Placa ø 145
2. Placa ø 180
3. Testigo de línea
4. Testigo calor residuo

Mod.: PDVG 35/1 ***(Fig. 4)***

1. Placa extensible Ø 140 x 250
3. Testigo de línea
4. Testigo calor residuo

Mod.: PDV 31/1 ***(Fig. 5)***

1. Placa grill 350 x 200
3. Testigo de línea
4. Testigo calor residuo

QUEMADORES DE GAS

El flujo de gas de los quemadores se regula mediante los mandos de fig. 11 que controlan las llaves. Según la versión elegida, los símbolos serigrafiados pueden encontrarse en los mandos mismos o en el panel de mandos. Haciendo coincidir el índice con cada uno de los símbolos serigrafiados se obtienen las siguientes regulaciones:

● Llave cerrada, ningún suministro de gas
Caudal máximo, suministro máximo de gas
Caudal mínimo, suministro mínimo de gas

Encendido de los quemadores

- *Quemadores sin válvula de seguridad*

Para encender uno de los quemadores sin encendido eléctrico -o en ausencia de energía eléctrica en los modelos provistos de encendido- aproximar una llama a la parte superior del quemador, presionar y girar en sentido antihorario el mando correspondiente, hasta obtener que el símbolo coincida con la respectiva referencia presente en el panel.
Para obtener el caudal mínimo, girar ulteriormente el mando hasta alcanzar la correspondencia con la llama pequeña.
Todas las posiciones de funcionamiento deben elegirse entre caudal mínimo y caudal máximo y nunca entre este último y el punto de cierre.
Para apagar el quemador, girar el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición de "llave cerrada".

- *Quemadores con encendido eléctrico*

❖ **Modelos con encendido incorporado en los mandos**

Estos modelos están identificados mediante el símbolo situado en proximidad del símbolo (suministro máximo).
Para encender uno de los quemadores, presionar y girar el mando hasta alcanzar la posición de suministro máximo, manteniéndolo presionado hasta obtener que se verifique el encendido; a continuación regular la llama girando el mando de suministro hasta alcanzar la intensidad requerida.
Nota
En caso de que características particulares del gas suministrado localmente hagan difícil el encendido del quemador con el mando en posición de máximo, se aconseja repetir la operación, antes de colocar un recipiente sobre la rejilla, con el mando situado en posición de suministro mínimo.

- ***Quemadores con válvula de seguridad***

Algunos modelos están provistos de válvula de seguridad que, en caso de que el quemador se apague por cualquier motivo, interrumpe automáticamente el suministro del gas.

Para restablecer el funcionamiento, situar nuevamente el mando en posición ● y repetir las operaciones de encendido que se ilustran en los próximos apartados.

❖ **Uso de los quemadores provistos de llave con dispositivo de seguridad.**

Según el tipo de encendido eléctrico presente, se deberá proceder de la siguiente forma:

☞ En los modelos provistos de encendido incorporado en el mando girar el mando de la llave del gas hasta alcanzar la posición de caudal máximo; a continuación presionar y mantener la presión por unos 4÷5 segundos.
Soltar el mando y regular la llama girando el mando hasta obtener la intensidad requerida.

☞ **Advertencia:**
El dispositivo de encendido no puede ser accionado por más de 15".
Si después de ese lapso el quemador aún no se ha encendido o se ha apagado por causas accidentales, esperar un minuto antes de repetir la operación.

☞ En los modelos provistos de botón de encendido, girar el mando de la llave del gas hasta obtener la posición de caudal máximo; a continuación presionar el botón de encendido y el mando, manteniendo la presión por unos 4÷5 segundos.
Soltar el mando y regular la llama girando el mando hasta obtener la intensidad requerida.

Uso de las rejillas

Las rejillas de la encimera han sido diseñadas para un uso más fácil y seguro del aparato.
Aconsejamos verificar antes de cada uso su exacto posicionamiento y estabilidad sobre la encimera.
Además, se deberá controlar que las gomas de apoyo se encuentren en buen estado y estén correctamente situadas.

Rejilla para recipientes pequeños (Fig. 9)

Se coloca sólo sobre la rejilla del quemador auxiliar (el más pequeño) cuando se utilizan recipientes de diámetro reducido.

Rejilla especial para ollas "WOK" (Fig. 10)

Se coloca sólo sobre la rejilla del triple corona cuando se emplean recipientes "WOK" (de fondo cóncavo). Para evitar graves anomalías de funcionamiento del quemador se recomienda ***no utilizar las ollas wok sin esta rejilla especial ni utilizarla para ollas de fondo plano.***

Elección del quemador

Los símbolos estampados en el panel (dibujo fig. 11) al lado de los mandos indican la correspondencia entre mando y quemador. La elección del quemador más adecuado depende del diámetro y de la capacidad de los recipientes (véase tabla).
Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado para la potencia del quemador a fin de obtener el mayor rendimiento previsto.

Diámetro ollas		
Quemador	**Diámetro mínimo**	***Diámetro máximo***
Auxiliar	60 mm *(con reducción)*	140 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Triple corona	240 mm	260 mm

ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

En caso de tener que adaptar la encimera para un gas diferente de aquél para el que está predispuesta, deberán sustituirse los inyectores.
En caso de que los inyectores de recambio no hayan sido suministrados adjuntos, podrán solicitarse al Centro de Asistencia.
La elección de los inyectores a sustituir deberá efectuarse según la tabla de los inyectores.
Los inyectores se identifican según el diámetro, expresado en centésimos de mm y estampado en el cuerpo de los inyectores mismos.

Sustitución de los inyectores

- ❖ Retirar de la encimera las rejillas y el casquete
- ❖ Utilizar una llave fija para sustituir los inyectores “J” (fig. 19) con aquéllos idóneos para el gas a utilizar.
- ❖ Reinstalar los quemadores.

Los quemadores no requieren la regulación del aire primario.

Regulación del mínimo

Una vez sustituidos los inyectores, encender el quemador y extraer el mando. Disponer la llave en la posición de mínimo e introducir un destornillador en la varilla: enroscar para disminuir la llama y desenroscar para aumentarla (fig. 19).

Para el gas G30/G31 enroscar por completo el tornillo de regulación.

El resultado a obtener deberá ser siempre una pequeña llama homogénea y regular en torno a la corona del quemador.
Por último, verificar que al girar rápidamente la llave desde la posición máxima hasta la mínima la llama no se apague. En el caso de quemadores con dispositivo de seguridad, controlar que la llama roce ligeramente el termopar. Mantener el quemador encendido durante algunos minutos a fin de controlar su correcta regulación. En caso de que se apague deberá aumentarse el mínimo.

PLACAS ELÉCTRICAS

No cocinar NUNCA los alimentos directamente sobre las placas eléctricas; utilizar siempre ollas u contenidores adecuados

Encendido de la placa

El encendido de la placa eléctrica se efectúa disponiendo el mando en la posición requerida.
Los números de 1 a 6 o de 1 a 11 (fig. 12) –según la encimera esté provista de conmutador o de regulador de energía- indican las posiciones de funcionamiento con temperatura creciente (véase tabla pág. 8).
El funcionamiento de la placa eléctrica es señalado mediante un testigo luminoso situado en el panel de mandos.

Uso de la placa eléctrica

Una vez alcanzada la ebullición regular la potencia en función de la intensidad de calentamiento requerida, teniendo presente que la placa continuará a despedir calor aún por algunos minutos después del apagado.

Al usar la placa eléctrica se debe:

☞ **Evitar absolutamente el funcionamiento sin recipientes.** El uso de la placa vacía, especialmente prolongado, puede provocar un incendio.
☞ Evitar en todo lo posible verter líquidos sobre las placas cuando están calientes.
☞ Usar únicamente ollas de fondo plano y de diámetro tal que cubran enteramente la superficie de la placa.

Posiciòn mando		**Tipo de cocciòn**
0	**0**	Apagado
1 **2**	**1** **2**	Para operaciones de fusiòn (mantequilla o chocolate)
2	**2** **3** **4**	Para mantener calientes los alimentos y para calentar pequeñas cantidades de líquido
3	**4** **5** **6**	Calentar cantidades mayores, batir cremas y salsas
4	**7** **8**	Hervor lento para menestras, pasta, risotto, continuaciòn de la cocciòn al vapor, cocciòn de chuletas y fritos en general
4 **5**	**8** **9** **10**	Rehogar carnes, patatas asadas, pescado frito y para hervir grandes contidades de agua
6	**11** **12**	Freiduras rápidas, chuletas a la parrilla, etc..

Tipo de placa

La encimera puede estar equipada con placa normal o placa rápida.
La placa normal es enteramente negra, mientras que aquélla rápida presenta un círculo rojo en el centro. Respecto de las características técnicas consúltese la sección ***“Características de la Encimera. Punto de cocción”.***

La placa rápida se diferencia de aquélla normal esencialmente por:

- Mayor potencia.
- Más rápida obtención de la temperatura requerida.
- Presencia de un dispositivo de seguridad que limita la potencia en caso de olla inadecuada.

ENCIMERA VITROCERÁMICA

La encimera de vitrocerámica permite una rápida transmisión en sentido vertical del calor producido por los elementos calentadores situados debajo de la encimera a las ollas colocadas sobre la misma.
En cambio el calor no se propaga en sentido horizontal, por lo que el cristal permanece ”frío” incluso a pocos centímetros de la zona cocción.
Las zonas de cocción son controladas mediante un conmutador de 7 posiciones o un regulador continuo de energía de trece posiciones, tal como se ilustra en figura 12.
La intensidad de calentamiento de las zonas es regulada de manera creciente a partir de la posición “0” (apagado) hasta “6” u “11” (máx). Durante el funcionamiento de la encimera el testigo indicador permanece encendido.
Al superarse en la zona de cocción la temperatura de 70°C, se enciende el correspondiente testigo indicador de “calor residuo”, para señalar que la zona está caliente.

Este testigo permanece encendido incluso después del apagado de la zona cocción para señalar que la zona misma está aún caliente.
El calor residual se mantiene aún por un lapso prolongado después del apagado de la zona cocción.
Evítese tocar durante este lapso la zona de cocción; en particular prestar atención a los niños.
El testigo se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción se reduce a menos de 70°C.

Posiciòn mando		**Tipo de cocciòn**
0	**0**	Apagado
1 **2**	**1** **2**	Para operaciones de fusiòn (mantequilla o chocolate)
2	**2** **3** **4**	Para mantener calientes los alimentos y para calentar pequeñas cantidades de líquido
3	**4** **5** **6**	Calentar cantidades mayores, batir cremas y salsas
4	**7** **8**	Hervor lento para menestras, pasta, risotto, continuaciòn de la cocciòn al vapor, cocciòn de chuletas y fritos en general
4 **5**	**8** **9** **10**	Rehogar carnes, patatas asadas, pescado frito y para hervir grandes contidades de agua
6	**11** **12**	Freiduras rápidas, chuletas a la parrilla, etc..

Consejos para un uso seguro de la encimera

- ☞ Antes de encender verificar cuál es el mando que controla la zona de cocción requerida. Es conveniente colocar el recipiente sobre la zona de cocción antes de encender y retirarlo después de apagar.
- ☞ Utilizar recipientes con fondo regular y plano (prestar atención a los recipientes de fundición). Fondos irregulares pueden rayar la superficie de vitrocerámica. Controlar que el fondo esté limpio y seco.
- ☞ No utilizar la encimera si su superficie está rota o dañada.
- ☞ Recuérdese que las zonas de cocción permanecen calientes durante un lapso bastante largo (aprox. 30 min.) después de apagar.
- ☞ No dejar caer objetos pesados o puntiagudos sobre la superficie vitrocerámica.
- ☞ En caso de notar una grieta en la encimera se deberá desconectar de inmediato el aparato de la red de alimentación y llamar al Centro de Asistencia.
- ☞ No mirar directamente las luces halógenas de la encimera.
- ☞ No cocinar nunca los alimentos directamente sobre la superficie vitrocerámica; utilizar siempre ollas o contenidores.

Tipos de zonas de cocción

Zona radiante “3 circuitos”

El elemento calentador está constituido por tres resistencias eléctricas que pueden operar juntas o separadamente, según la posición del conmutador de siete posiciones o del regulador de energía 0/11.

Zona radiante “hi-light” / Zona extensible

El elemento calentador está constituido por una bobina de resistencia de cinta que alcanza la temperatura de trabajo en un lapso muy breve.
El funcionamiento de esta zona de cocción es controlado por un regulador continuo de energía.

Zona halógena

El elemento calentador está constituido por dos lámparas halógenas y una resistencia eléctrica.
Alcanza instantáneamente la temperatura de trabajo.
También esta zona es controlada por un regulador continuo de energía.

BARBACOA

USO

La resistencia eléctrica del BARBACOA es controlada por un regulador de energía. Mientras más se gira el mando hacia el máximo más frecuente será la activación de la resistencia, manteniendo así constante el calor necesario para cocer el tipo de alimento elegido. La regulación es progresiva. La frecuencia de activación presentará intervalos más o menos largos según la posición del mando y esto en función de la necesidad específica de cocción.

El encendido de la resistencia se obtiene girando el mando en sentido horario y con ello el respectivo termostato, el que presenta un campo de opciones variable entre “1” y “10 “ (Fig. 13).
El testigo encendido indica que se ha activado la resistencia.

Uso de la rejilla. Aconsejamos verificar antes de cada uso su exacto posicionamiento y estabilidad sobre la encimera. Además se deberá controlar que las gomas de apoyo se encuentren en buen estado y estén correctamente situadas.

Piedra volcánica. deberá colocarse dentro de la cubeta correspondiente una vez eliminada la bolsa del envase. Cuando esté bien colocada en su lugar se podrá encender la resistencia.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

- no encender nunca el aparato con las resistencias situadas fuera de la cubeta;
- no encender nunca el aparato sin que esté instalada la cubeta;
- para la cocción sin piedra volcánica: verter ¼ de litro de agua en la cubeta bajo la resistencia. Esto permite atenuar el humo y las rociaduras de grasa que pueden ensuciar la encimera. minutos en posición 1.
- para obtenir mejores resultados se aconseja precalentar la piedra volcánica al menos por 10. Al efectuar el premier encendido esto permite también reducir el riesgo de que los alimentos absorban los olores despedidos por los residuos de fabricación de la resistencia.

Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar el mando de selección en la posición de “0”.
En Fig. 22 se ilustra el posicionamiento del cesto freidora al concluir la cocción.

LIMPIEZA

El BARBACOA podrá limpiarse con mayor facilidad mientras está aún tibio. Retirar la rejilla, elevar la resistencia por la parte delantera y retirar la cubeta.
Lavar con agua caliente y detergente normal para vajillas o bien en lavavajillas. Reinstalar la encimera de la cocina una vez que esté perfectamente seca.

FREIDORA

La regulación de la temperatura de cocción se obtiene girando en sentido horario el mando de selección hasta un máximo de 200°C (fig. 13).
Al activarse la resistencia se encenderán también dos testigos, uno de color verde y uno rojo. El rojo se apaga al alcanzarse la temperatura seleccionada.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS:

- antes de poner el aceite por primera vez, limpiar cuidadosamente las partes de acero y la resistencia a fin de eliminar posibles residuos de fabricación;
- el aceite necesario para cocinar sus comidas deberá colocarse en la cubeta antes de encender la resistencia;
- no encender nunca el aparato con las resistencias situadas fuera de la cuba;
- no encender nunca el aparato sin que haya aceite en la cubeta;
- usar siempre aceites vegetales adecuados para freír: no es aconsejado el uso de aceites de semillas varias ni de aceite de semillas de girasol;
- la cantidad de aceite presente en la cubeta varía entre un mínimo de 2 l y un máximo de 2,7 l. Al descender durante el uso el nivel del aceite por debajo del mínimo se deberá agregar aceite fresco. Se aconseja agregar aceite del mismo tipo. Los niveles máximo y mínimo aparecen indicados mediante dos muescas en la pared vertical de la cubeta;
- el aceite puede ser usado varias veces; se aconseja filtrarlo entre una y otra cocción a fin de eliminar posibles residuos;
- se aconseja cambiar el aceite a menudo ya que incluso adecuadamente filtrado, pequeñas partículas residuales pueden encenderse durante la cocción;
- antes de introducir los alimentos en la freidora controlar que estén perfectamente secos. Esperar que el aceite haya alcanzado la temperatura prevista;
- los alimentos congelados conviene descongelarlos a baja temperatura y a continuación freírlos a alta temperatura;
- en la preparación de algunos alimentos (patatas fritas), los mejores resultados se obtienen efectuando una precocción a 160°C y una sucesiva cocción a 180°C;
- a menudo durante la cocción se deben agregar sal o aromas: evítese en lo posible agregar estos productos directamente en la freidora, ya que al caer en los baños de aceite la sal reduce la calidad del mismo;
- una vez terminada la cocción esperar que el aceite se enfríe antes de vaciar la cubeta.

Cuando termine de cocinar, vuelva a colocar el mando de selección en la posición de “0”.

En Fig. 22 se ilustra la posición del cesto de la freidora al concluir la cocción.

En caso de que el termostato de regulación se rompa, se activará un termostato con reposición manual cuya reactivación deberá asignarse a un técnico experto.

MANTENIMIENTO

Toda intervención de regulación, mantenimiento, etc. DEBERÁ efectuarse siempre con el aparato eléctricamente desenchufado.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡Importante!
Las instrucciones han sido preparadas para instaladores calificados.
El aparato deberá instalarse correctamente, de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.
Toda intervención deberá efectuarse siempre con el aparato eléctricamente desenchufado.

INSTALACIÓN:
La instalación es a cargo del comprador. La Casa Fabricante no efectúa este servicio. Posibles intervenciones que se requieran a la Casa Fabricante derivadas de una instalación errónea no están cubiertas por la garantía.

En el caso de instalación sobre base con horno, se deberán adoptar adecuadas precauciones a fin de garantizar una instalación que cumpla con lo dispuesto por las normas de prevención de accidentes (CEI – UNI – CIG). Se deberá prestar particular atención a que el cable eléctrico y el tubo de alimentación del gas queden instalados sin contacto con las partes calientes de la carcasa del horno.
Además, si bajo la encimera está instalado un horno sin ventilador de enfriamiento, será necesario practicar aberturas en el módulo de empotrado a fin de garantizar una correcta circulación del aire. Estas aberturas deberán garantizar una superficie libre de al menos 300 cm², distribuidos de la manera ilustrada en la
figura 23.

Instalación en la bancada (parte superior del mueble)

La encimera puede instalarse en todo tipo de mueble siempre que sea resistente al calor (resistencia al menos a temperatura de 90 °C).
Las dimensiones del agujero a practicar en la bancada del mueble y las distancias mínimas respecto de las paredes trasera, laterales y situada sobre el aparato aparecen ilustradas en las figuras 14 y 15.

Téngase presente que:

- ☞ Cuando la encimera se instala sin horno en acoplamiento, es obligatoria la instalación de un panel de separación entre el fondo de la encimera y el mueble subyacente, a una distancia mínima de 10 mm.
- ☞ En caso de acoplamiento encimera/horno, interponer un divisor a una distancia mínima de 15 mm, manteniendo de cualquier forma una ventilación la manera ilustrada en fig. 16.

  En todo caso el enlace eléctrico de ambos aparatos debe efectuarse separadamente, tanto por razones técnicas de tipo eléctrico como para facilitar su extracción.
  Es aconsejable el uso de un horno provisto de enfriamiento interno forzado.

Fijación de la encimera

La fijación de la encimera al mueble deberá efectuarse de la siguiente forma:
- ☞ Posicionar la respectiva junta de sellado suministrada a lo largo del perímetro externo del agujero practicado en el mueble, respetando el esquema que aparece en fig. 14, de manera que los extremos de las bandas queden perfectamente unidos entre sí, sin sobreponerse.
- ☞ Emplazar la encimera en el agujero del mueble cuidando que quede correctamente centrada.
- ☞ Fijar la encimera al mueble mediante los respectivos elementos de fijación suministrados adjuntos, procediendo tal como se ilustra en fig. 17.

Una correcta instalación de la junta de sellado es importante ya que brinda efectiva garantía contra las infiltraciones de líquidos.

Local de instalación y descarga de los productos residuales de la combustión

☞ **El aparato deberá instalarse y funcionar en un local idóneo, y de todas formas, de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.**

El instalador deberá tomar como referencia las normas vigentes por lo que se refiere a la ventilación y descarga de los productos residuales de la combustión.

Se recuerda a este respecto que el aire necesario para la combustión es de 2 m^3/h por cada kW de la potencia (gas) instalada.

Local de instalación

El local en que se instala el aparato de gas debe disponer de un flujo natural de aire que es indispensable para la combustión de los gases.
El flujo de aire debe provenir directamente de una o varias aberturas practicadas en una sección libre de al menos 100 cm^2 (A). En el caso de aparatos sin válvula de seguridad, esta abertura deberá presentar una sección de al menos 200 cm^2 (fig. 18).
Esta abertura deberá practicarse de manera que no pueda ser obstruida ni desde el interior ni desde el exterior y debe estar situada en proximidad del pavimento, preferiblemente en el lado opuesto al de descarga de los productos de la combustión.
En caso de imposibilidad de practicar las antedichas aberturas, el aire necesario podrá provenir de un local adyacente, ventilado de manera apropiada, siempre que este local no sea un dormitorio ni un ambiente peligroso o en depresión atmosférica.

Descarga de los productos de combustión

Los aparatos de cocción de gas deben descargar los productos de combustión a través de campanas conectadas a chimeneas o directamente al ambiente externo (fig. 18).
En caso de imposibilidad de instalar la campana se deberá instalar un electroventilador, aplicándolo en una pared externa o en la ventana del ambiente. Este electroventilador debe tener una capacidad que garantice un recambio de aire de la cocina de al menos 3 - 5 veces su volumen.

Componentes ilustrados en fig. 18

A: Abertura para entrada aire
C: Campana para descarga productos de combustión
E: Electroventilador para descarga productos de combustión

Enlace a la instalación de gas

☞ **Antes de efectuar la instalación controlar que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y las regulaciones de la encimera sean compatibles. Para ello verificar los datos que aparecen en la placa fijada en la encimera y reproducida en este manual.**

Las conexiones al gas deben ser realizadas por un técnico autorizado que respete las normas vigentes.
En caso de emplearse tubos metálicos flexibles, controlar que no queden aplastados ni en contacto con piezas móviles.
El enlace debe efectuarse sin ningún tipo de forzamiento del aparato.
El racor de entrada del gas presenta rosca G ½" cónico (Fig. 24).
Para enlaces ISO R7 no es necesario interponer la junta.
Para enlaces ISO R228 es necesario interponer la arandela de cabezal suministrada adjunta.

☞ **Una vez ejecutadas las operaciones de enlace, controlar la hermeticidad de las conexiones utilizando para ello una solución jabonosa.**

Conexión eléctrica

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica verificando que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables del sistema eléctrico les permita soportar la carga prevista, también indicada en la placa.
El enchufe a utilizar debe reunir las características previstas por las normas y tener la capacidad adecuada para la potencia consumida por el aparato.
En caso de conectar el aparato directamente a la red, entre éste y la red misma es necesario interponer un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para la carga prevista y conforme con lo establecido por la normativa específica.

☞ **No utilizar reductores, adaptadores ni desviadores para efectuar el enlace a la red ya que podrían recalentarse y provocar quemaduras.**

☞ **Es obligatorio efectuar la conexión a tierra del aparato. El fabricante declinará toda responsabilidad por las consecuencias que deriven de la inobservancia de esta norma (Fig. 20).**

En caso de sustituir el cable de alimentación, se deberá utilizar un cable con las mismas características de aquél suministrado, adecuado para la carga y la temperatura previstas **(tipo T 90°C)**, cable que deberá ser pedido a nuestro Centro de Asistencia. También será necesario que el extremo que va hacia el aparato tenga el hilo de tierra amarillo-verde más largo en la medida de 20 mm respecto de los restantes hilos.
En cuanto a las dimensiones del cable de alimentación, consúltese la siguiente tabla:

Tipo de encimera	***Dimensión***
Sólo con quemadores de gas	*3X0,50mm2* *H05 V2V2-F*
Con placa eléctrica de 1000 W	*3 X 0,75 mm2* *H05 V2V2-F*
Con placa eléctrica de 1500 W o con dos placas eléctricas	*3 X 1,5 mm2* *H05 V2V2-F*
Barbacoa	*3 x 1,5 IMQ* *H05 VV-F*
Freidora	*3 x 1,5 IMQ* *H05 RN-F*

EL FABRICANTE DECLINARÁ TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE INOBSERVANCIA DE LAS PRECEDENTES INSTRUCCIONES Y DE LAS NORMAS VIGENTES SOBRE LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.

LIMPIEZA

Para adecuada conservación de la encimera limpiar la misma cada vez después del uso, dejándola enfriar previamente.

- ***No retirar nunca los mandos de sus alojamientos.***

Partes esmaltadas

Todas las partes esmaltadas deben lavarse utilizando únicamente una esponja y agua jabonosa u otros productos específicos no abrasivos. Concluir secando estas partes cuidadosamente.

Encimera inox

La encimera de acero inox. debe limpiarse con un paño húmedo, utilizando productos comerciales específicos.
Una vez enjuagada, secarla en lo posible con un paño de gamuza.

Rejillas

Las rejillas esmaltadas de la encimera han sido diseñadas haciendo posible su lavado también en lavavajillas.
Las rejillas de acero inox. pueden asumir en la zona de los quemadores una coloración azulada provocada por la temperatura. Este efecto puede ser atenuado utilizando esponjillas de acero disponibles en comercio.

Quemadores

Los quemadores, compuestos por dos piezas, pueden ser retirados y lavados con productos adecuados. Una vez lavados, secarlos con atención y reinstalarlos de modo preciso en sus alojamientos.
En los modelos con encendido eléctrico, controlar que el electrodo "E" (fig. 21) permanezca siempre limpio.
En los modelos provistos de dispositivo de seguridad, deberá limpiarse la sonda "T" (fig. 21) a fin de permitir el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad. Tanto el electrodo como la sonda deben limpiarse procediendo con cautela. Una vez concluida la operación de limpieza, reinstalar los quemadores de modo preciso en sus alojamientos.
Para evitar daños al sistema de encendido eléctrico, evítese su activación con quemadores desmontados.

Placas eléctricas

La limpieza de las placas eléctricas debe efectuarse cuando éstas están tibias.
Limpiar con un paño húmedo y, para concluir, con un trapo embebido en aceite mineral.

Encimera con placa - vitrocerámica

La limpieza de las placas eléctricas debe efectuarse cuando éstas están tibias.
Limpiar con un paño húmedo y concluir utilizando un “rascador” (opcional).

MANTENIMIENTO

Los aparatos no requieren un mantenimiento particular. No obstante, se recomienda hacer efectuar un control al menos una vez cada dos años.
En caso de encontrar resistencia en la rotación de los mandos o percibir olor de gas, se deberá cerrar la llave general de paso y llamar a la Asistencia Técnica.
Al efectuar la sustitución de una llave de gas averiada, deberá sustituirse también su junta.

TAPA DE CRISTAL

En caso de que la encimera esté provista de tapa de cristal, deberán tenerse siempre presentes las siguientes indicaciones:

- No apoyar ollas calientes sobre la tapa cerrada.
- Remover los líquidos que hayan podido derramarse sobre la tapa antes de levantarla.
- En caso de calentamiento la tapa podría romperse. Apagar todos los quemadores y las placas eléctricas y esperar que se enfríen antes de cerrar la tapa.

SERVICIO DE ASISTENCIA CLIENTES

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

En caso de falta de funcionamiento de la encimera aconsejamos:

- Controlar la correcta posición del enchufe en la toma de corriente;
- Controlar que el flujo de gas proceda normalmente.

En caso de no identificar la causa de una posible avería:
apagar el aparato, no intervenir en él y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PLACAS DE COZINHA DE ENCASTRE

Advertências e conselhos importantes para a utilização

- **IMPORTANTE!** Este manual faz parte integrante do aparelho. Deve ser conservado íntegro e ao alcance das mãos durante todo o ciclo de vida da placa de cozinha. Aconselhamos uma leitura atenta deste manual e de todas as indicações nele contidas antes de utilizar o aparelho. Conserve as peças sobressalentes que tenham sido eventualmente fornecidas com o aparelho. A instalação deverá ser feita por pessoal qualificado e respeitando as normas em vigor. Este aparelho foi concebido para um emprego doméstico e foi construído para exercer as seguintes funções: **cozedura e aquecimento de alimentos**. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
  O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos decorrentes da instalação incorrecta, alterações no aparelho, imperícia de uso e por empregos diferentes dos indicados.
- Verifique se o produto não sofreu danos durante o transporte.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, nylon, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.
- A embalagem é constituída por material reciclável e é marcada pelo símbolo . **Não a abandone no meio ambiente.**
- Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente por pessoas adultas. **Certifique-se de que as crianças não toquem nos comandos e não brinquem com o aparelho.**
- A instalação e todas as ligações de gás/eléctricas devem ser feitas por pessoal qualificado, respeitando plenamente as normas de segurança e as leis em vigor, com base nas indicações fornecidas pelo fabricante.
- A segurança eléctrica só é garantida se o produto for ligado a uma instalação eficiente de ligação à terra.
- É perigoso modificar ou tentar modificar o aparelho. Em caso de avaria, não tente consertar o aparelho sozinho. Solicite a assistência de um técnico qualificado.
- Depois de ter utilizado a placa, verifique se o indicador dos botões está na posição de fecho e feche a torneira principal da conduta de alimentação do gás ou a torneira da garrafa do gás.
- Se decidir não utilizar mais este aparelho, antes de o mandar para a demolição, recomendamos torná-lo inoperacional da maneira prevista pelas leis vigentes relativas à saúde e à preservação do meio ambiente, tornando inócuas as partes que possam representar um elemento de perigo para as crianças.
- A chapa de identificação, com os dados técnicos, situa-se numa posição visível em baixo da estrutura da placa e foi transcrita neste manual. **A chapa de identificação aplicada em baixo da estrutura da placa nunca deve ser removida.**
- As figuras para a utilização do aparelho estão reunidas na parte final deste manual.

Declaração de conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas CE:

- **90/396/CEE** “Aparelhos a gás”
- **73/23/CEE** “Baixa tensão”
- **89/336/CEE** “Compatibilidade electromagnética”
- **93/68/CEE** “Normas Gerais”
- **89/109/CEE** “Materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios”

Estas instruções são válidas só para os países cujos símbolos de identificação aparecem na chapa posta no manual de instruções e no aparelho.

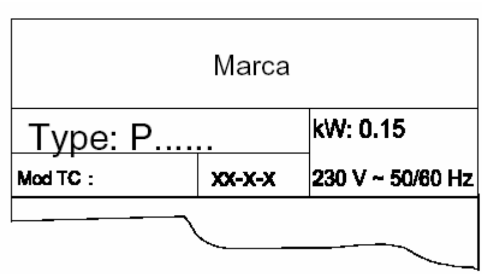
CARACTERÍSTICAS DA PLACA

Advertências:

Este aparelho é do tipo previsto para ser encastrado em móveis.

- ♦ A classe de instalação é de tipo 3 para a parte do gás e de tipo Y para a parte eléctrica.
- ♦ Os móveis devem ser resistentes a uma temperatura de pelo menos 90°C.
- ♦ Para uma instalação correcta do aparelho, consulte o parágrafo correspondente e os desenhos de referência.
- ♦ A utilização de um aparelho de cozedura a gás comporta a produção de calor e de humidade no local em que está instalado. Faça com que a cozinha seja bem ventilada: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, através da abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como por exemplo, aumentando a velocidade de funcionamento do exaustor.

Este manual foi redigido para vários tipos de placas de cozinha. Na chapa de dados transcrita na última página do manual, poderá identificar o modelo correspondente. Com esta sigla e com as indicações fornecidas nos próximos parágrafos, observando as figuras reproduzidas no fim do manual (Figs. 1÷ 8), poderá conhecer a composição do seu aparelho.



PONTOS DE COZEDURA

Placas Domino

Mod: PDDG 31/1 ***(Fig. 1)***

1. Queimador Tripla Coroa (TC)

Mod: PDG 32/1 ***(Fig. 2)***

1. Queimador Auxiliar (A)
2. Queimador Rápido (R)

Mod: PDE 32/1 ***(Fig. 3)***

1. Disco eléctrico ø 145
2. Disco eléctrico ø 180
3. Indicador de presença de linha

Mod: PDF 30/1 ***(Fig. 6)***

1. Fritadeira
3. Indicador de presença de linha
5. Indicador de funcionamento do termóstato

Mod: PDB 30/1 ***(Fig. 7)***

1. Churrasqueira
3. Indicador de presença de linha

Mod: PDV 32/1 ***(Fig.8)***

1. Disco ø 145
2. Disco ø 180
3. Indicador de presença de linha
4. Indicador de calor residual

Mod: PDVG 35/1 ***(Fig. 4)***

1. Disco extensível ∅ 140 x 250
3. Indicador de presença de linha
4. Indicador de calor residual

Mod: PDV 31/1 **(*Fig.* 5)**

1. Disco grill 350 x 200
3. Indicador de presença de linha
4. Indicador de calor residual

USO DA PLACA DE COZINHA

QUEIMADORES A GÁS

A quantidade de gás fornecida para os queimadores é regulada pelos botões indicados na fig. 11, que comandam as torneiras. Os símbolos, dependendo da versão escolhida, podem estar serigrafados nos botões ou no painel de comandos. Fazendo coincidir o indicador com os símbolos serigrafados, obtêm-se as seguintes regulações:

● Torneira fechada, nenhuma alimentação de gás
Débito máximo, alimentação máxima de gás
Débito mínimo, alimentação mínima de gás

Acendimento dos queimadores

- ***Queimadores sem válvula de segurança***

Para acender um dos queimadores sem acendimento eléctrico, ou se faltar a corrente eléctrica nos modelos equipados com acendimento eléctrico, aproxime uma chama da parte superior do queimador, prima o botão correspondente e rode-o para a esquerda até o símbolo coincidir com a referência no painel.
Para obter a chama mínima, rode o botão sempre para a esquerda até à correspondência com o símbolo de chama pequena.
Todas as posições de funcionamento devem ser escolhidas entre as posições máxima e mínima e nunca entre a posição máxima e posição de chama apagada.
Para apagar o queimador, rode o botão para a direita até à posição de "torneira fechada".

- ***Queimadores com acendimento eléctrico***

❖ **Modelos com acendimento incorporado nos botões**

Estes modelos são identificados pelo símbolo situado perto do símbolo (chama máxima).
Para acender um dos queimadores, prima o botão correspondente e rode-o até à posição de chama máxima, mantendo-o premido até o queimador acender. Regule depois a chama rodando o botão até atingir a intensidade desejada.
Nota:
Se as condições locais de alimentação do gás dificultarem o acendimento do queimador com o botão na posição de chama máxima, aconselhamos repetir a operação antes de colocar um recipiente sobre a grade e com o botão na posição de chama mínima.

- ***Queimadores com válvula de segurança***

Alguns modelos estão equipados com válvula de segurança que corta automaticamente a alimentação do gás se o queimador apagar por qualquer motivo.

Para restabelecer o funcionamento, recoloque o botão na posição ● e repita as operações de acendimento explicadas nos próximos parágrafos.

❖ **Uso dos queimadores munidos de torneira com segurança**

Dependendo do tipo de acendimento eléctrico com o qual o aparelho está equipado, proceda conforme indicado abaixo:

☞ Nos modelos equipados com acendimento incorporado no botão, rode o botão da torneira do gás até à posição de chama máxima. Em seguida, prima o botão mantendo a pressão durante cerca de 4-5 segundos.
Liberte o botão e regule a chama rodando o botão até atingir a intensidade desejada.

☞ **Advertência**:
O dispositivo de acendimento não pode ser accionado durante mais do que 15 segundos. Se depois deste período o queimador ainda não estiver aceso, ou se tiver apagado por causas acidentais, aguarde 1 minuto antes de repetir a operação.

☞ Nos modelos equipados com botão de acendimento, rode o botão do gás até à posição de chama Máxima. Em seguida, pressione o botão de acendimento e o botão, mantendo a pressão durante cerca de 4-5 segundos.
Liberte então o botão e regule a chama rodando o botão até atingir a intensidade desejada.

Uso das grades

As grades da placa foram projectadas para facilitar e tornar a utilização do produto segura.
Recomendamos verificar, antes de cada utilização, se a grade está bem posicionada e estável na placa. Verifique também se os suportes de borracha estão íntegros e posicionados correctamente.

Grade para recipientes pequenos (Fig. 9)

Deve ser apoiada sobre a grade do queimador auxiliar (o menor deles) quando se utiliza recipientes de diâmetro pequeno, para evitar que caiam.

Grade especial para caçarolas “WOK” (Fig. 10)

Deve ser apoiada exclusivamente sobre a grade da tripla coroa quando se utiliza as caçarolas “WOK” (com fundo côncavo). Para não provocar graves anomalias de funcionamento do queimador, ***recomendamos não utilizar as caçarolas "wok" sem a grade especial e não utilizar a grade para panelas com fundo chato.***

Escolha do queimador

Os símbolos gravados no painel (desenho fig. 11) ao lado dos botões indica a correspondência entre o botão e o queimador. A escolha do queimador mais adequado depende do diâmetro e da capacidade dos recipientes (ver a tabela).
É importante que o diâmetro da panela seja adequado à potência do queimador para não prejudicar o bom rendimento deste último.

Diâmetro das panelas		
Queimador	**Diâmetro mínimo**	***Diâmetro máximo***
Auxiliar	60 mm *(com redução)*	140 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Tripla coroa	240 mm	260 mm

ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

Se for necessário adaptar a placa para o funcionamento com um tipo de gás diferente do previsto, será preciso substituir os injectores
Se os injectores sobressalentes não foram fornecidos com o aparelho, os mesmos poderão ser adquiridos nos Centros de Assistência.
A escolha dos injectores a substituir deverá ser feita de acordo com as indicações fornecidas na tabela relativa aos injectores.
Os injectores podem ser identificados pelo seu diâmetro, expresso em centésimos de mm e gravado no corpo deles.

Substituição dos injectores

- ❖ Tire as grades e os espalhadores de chama da placa.
- ❖ Com uma chave de boca, substitua os injectores “J” (fig. 19) pelos adequados ao tipo de gás a utilizar.
- ❖ Reinstale os queimadores.

Os queimadores não necessitam da regulação do ar primário.

Regulação do mínimo.

Depois de ter substituído os injectores, acenda o queimador e extraia o botão. Conduza a torneira para a posição mínima e introduza uma chave de parafuso no interior da haste: aperte para diminuir a chama ou desaperte para aumentá-la. (fig. 19)

Para o gás G30/G31, aperte o parafuso de regulação até ao fim.

Em todos os casos, o resultado deverá ser uma chama pequena, homogénea e regular ao longo de toda a coroa do queimador.
Por fim, verifique se a chama não apaga quando se roda a torneira rapidamente da posição máxima à posição mínima. No caso de queimadores com sistema de segurança, verifique se a chama atinge ligeiramente o termopar. Verifique a regulação correcta deixando o queimador aceso durante alguns minutos. Aumente a chama mínima se o queimador apagar.

DISCOS ELÉCTRICOS

NUNCA prepare os alimentos directamente sobre os discos eléctricos: utilize panelas ou recipientes apropriados.

Ligação do disco eléctrico

Para ligar o disco eléctrico, rode o botão correspondente para a posição pretendida.
Os números de 1 a 6 ou de 1 a 11 (fig. 12), dependendo se a placa possui o comutador ou o regulador de energia, indicam as posições de funcionamento com valores de temperatura crescentes (ver a Tabela na pág. 8).
O funcionamento do disco eléctrico é assinalado por uma lâmpada piloto situada no painel de comandos.

Uso do disco eléctrico

Assim que o líquido contido no recipiente começar a ferver, regule a potência com base na intensidade de aquecimento desejada, lembrando-se de que o disco continua a fornecer calor mesmo durante alguns minutos depois de ter sido desligado.

Ao utilizar o disco eléctrico, considere o seguinte:

- ☞ **Evite terminantemente utilizar o disco eléctrico sem um recipiente sobre ele.** A utilização do disco sem um recipiente, principalmente se for prolongada, pode ser a causa de incêndio.
- ☞ Faça o possível para não derramar líquidos sobre os discos enquanto eles estiverem quentes.
- ☞ Adopte exclusivamente panelas com fundo chato e cujo diâmetro cubra toda a superfície do disco.

Posição do botão		**Tipo de cozeduza**
0	**0**	Desligado
1 **2**	**1** **2**	Para derreter alimentos (manteiga ou chocolate)
2	**2** **3** **4**	Para menter os alimentos quentes e para aquecer pequenas quantidades de líquido
3	**4** **5** **6**	Aquecer quantidades maiores, bater cremes e molhos
4	**7** **8**	Cozedura lenta, para sopas, massa, risotos, continuação da cozedura a vapor, para fritar bifes e alimentos em geral
4 **5**	**8** **9** **10**	Para dourar carnes, assar batatas, fritar peixe e para ferver grandes quantidades de água
6	**11** **12**	Frituras rápidas, bifes grelhados, etc.

Tipo de disco

A placa pode estar equipada com disco eléctrico normal ou rápido.
O disco eléctrico normal é totalmente preto, enquanto que o rápido possui uma marca vermelha no centro. Para as características técnicas, consulte a secção ***"Características da placa – Ponto de cozedura".***

O disco rápido distingue-se do normal essencialmente por:

☞ Potência mais alta.
☞ A temperatura desejada é atingida mais rapidamente.
☞ Presença de um dispositivo de segurança que limita a potência se a panela for inadequada.

PLACA VITROCERÂMICA

A placa em vitrocerâmica apresenta a característica de permitir uma rápida transmissão do calor no sentido vertical desde os elementos de aquecimento postos em baixo da placa até às panelas apoiadas nela.
Por outro lado, o calor não se propaga no sentido horizontal e, assim, o vidro fica ”frio” já a poucos centímetros da zona de cozedura.
As zonas de cozedura são comandadas por um comutador com 7 posições ou por um regulador contínuo de energia com treze posições, conforme indicado na figura 12.
A intensidade de aquecimento das zona é regulada de maneira crescente desde a posição “0” (aquecimento desligado) à “6” 0 “11” (máx.). Quando a placa está a funcionar, acende a lâmpada de sinalização.
Quando a temperatura da zona de cozedura é superior a 70°C, a lâmpada de sinalização de “calor residual” correspondente acende para indicar que a zona está quente.

Esta lâmpada permanece acesa mesmo depois de a zona de cozedura ter sido desligada, para sinalizar que ela ainda está quente.
O calor residual persiste durante um tempo bastante prolongado depois de a zona de cozedura ter sido desligada.
Durante este tempo, deve-se evitar tocar na zona de cozedura; cuidado principalmente com as crianças.
A lâmpada apaga automaticamente quando a temperatura da zona de cozedura desce abaixo de 70°C.

Posição do botão		**Tipo de cozeduza**
0	**0**	Desligado
1 **2**	**1** **2**	Para derreter alimentos (manteiga ou chocolate)
2	**2** **3** **4**	Para menter os alimentos quentes e para aquecer pequenas quantidades de líquido
3	**4** **5** **6**	Aquecer quantidades maiores, bater cremes e molhos
4	**7** **8**	Cozedura lenta, para sopas, massa, risotos, continuação da cozedura a vapor, para fritar bifes e alimentos em geral
4 **5**	**8** **9** **10**	Para dourar carnes, assar batatas, fritar peixe e para ferver grandes quantidades de água
6	**11** **12**	Frituras rápidas, bifes grelhados, etc.

Conselhos para uma utilização segura da placa

- ☞ Antes de ligar, verifique qual é o botão que controla a zona de cozedura que deseja utilizar. Aconselhamos apoiar o recipiente sobre a zona de cozedura antes da ligação e de retirá-lo depois de desligar a zona.
- ☞ Utilize recipientes com fundo regular e chato (cuidado com os recipientes em ferro fundido). Fundos irregulares podem riscar a superfície de vitrocerâmica. Verifique se o fundo está limpo e seco.
- ☞ Não utilize a placa se a sua superfície estiver partida ou danificada.
- ☞ Lembre-se de que as zonas de cozedura permanecem quentes durante um período bastante prolongado (cerca de 30 minutos) depois de desligadas.
- ☞ Não deixe cair objectos pesados ou pontiagudos na placa vitrocerâmica.
- ☞ Se perceber uma rachadura na placa, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação eléctrica e chame o Centro de Assistência.
- ☞ Não fixe intensamente as lâmpadas halogéneas da placa de cozinha.
- ☞ Nunca prepare os alimentos directamente sobre a placa vitrocerâmica: utilize panelas ou recipientes apropriados.

Tipos de zonas de cozedura

Elemento de “3 circuitos”

O elemento é constituído por 3 resistências eléctricas que podem funcionar juntas ou separadamente em função da posição do comutador com sete posições ou do regulador de energia 0-11.

Elemento “hi-light” / Zona extensível

O elemento é constituído por uma bobina de resistência em forma de fita que atinge a temperatura de trabalho em pouquíssimo tempo.
O funcionamento desta zona de cozedura é comandado por um regulador contínuo de energia.

Elemento halogéneo

O elemento é constituído por 2 lâmpadas halogéneas e por uma resistência eléctrica.
Atinge a temperatura de trabalho instantaneamente.
Este elemento também é controlado por um regulador contínuo de energia.

CHURRASQUEIRA

***USO*:**

A resistência eléctrica da CHURRASQUEIRA é comandada por um regulador de energia. Quanto mais o botão for rodado para a posição máxima, maior será a frequência de ligação da resistência, de maneira a manter constante o calor necessário para assar o tipo de alimento escolhido. A regulação é progressiva. A frequência de ligação terá intervalos mais ou menos prolongados dependendo da posição do botão, que será definida em função das necessidades de cozedura.

Para ligar a resistência, basta girar no sentido horário o botão e, consequentemente, o respectivo termostato, que possui uma graduação de “1” a “ 10 “. (Fig. 13)
A luz piloto acende para indicar que a resistência está ligada.

Uso da grelha: recomendamos verificar, antes de cada utilização, se a grelha está bem posicionada e estável na placa. Verifique também se os suportes de borracha estão íntegros e posicionados correctamente.

Pedra vulcânica: deve ser posicionada dentro da cuba de utilização após ter retirado a embalagem. Uma vez posicionada, pode-se ligar a resistência.

CONSELHOS E AVISOS:

- ☞ nunca ligue o aparelho com as resistências rodadas para fora da cuba;
- ☞ nunca ligue o aparelho se a cuba não estiver colocada nele;
- ☞ para a cozedura sem pedra vulcânica: deite ¼ de litro de água no tabuleiro situado em baixo da resistência. Este cuidado serve para diminuir a fumaça e os respingos de gordura que podem sujar a placa.
- ☞ para obtenir os melhores resultados, aconselhamos pré-aquecer a pedra vulcânica durante pelo menos 10 minutos na posição 1.
  Este cuidado, na altura da primeira ligação, também permite reduzir o risco de os alimentos absorverem os odores produzidos pelos resíduos de fabrico sa resistência.

Ao terminar a cozedura, coloque o botão na posição “0”.

***LIMPEZA*:**

É mais fácil limpar a CHURRASQUEIRA enquanto ela ainda estiver morna. Tire a grade, levante a resistência pela parte frontal e tire o tabuleiro.
Limpe com água quente e um detergente comum para lavar pratos ou então também na máquina de lavar louça. Reinstale na placa de cozinha perfeitamente seco.

FRITADEIRA

A regulação da temperatura de cozedura é feita girando no sentido horário o botão até 200°C no máximo. (fig. 13)
Quando se activa a resistência acendem-se duas luzes piloto, uma verde e uma vermelha. A vermelha apaga quando a temperatura seleccionada é atingida.

CONSELHOS E AVISOS:

- antes de colocar o óleo pela primeira vez, limpe muito bem as partes em aço e a resistência para eliminar os possíveis resíduos de fabrico.
- o óleo para a cozedura deve ser deitado dentro da cuba antes de ligar a resistência.
- nunca ligue o aparelho com as resistências rodadas para fora da cuba.
- nunca ligue o aparelho se não houver óleo dentro da cuba.
- use sempre óleos vegetais adequados para frituras: desaconselha-se o uso de óleos de sementes várias e o óleo de semente de girassol.
- a quantidade de óleo contida na cuba vai de um mínimo de 2 litros a um máximo de 2,7 litros. Se o nível do óleo descer abaixo do mínimo durante o uso, será preciso acrescentar óleo fresco. Aconselhamos utilizar o mesmo tipo de óleo para realizar as integrações. Os níveis máximo e mínimo estão indicados com duas incisões na parede vertical da cuba.
- o óleo pode ser utilizado várias vezes, mas é aconselhável filtrá-lo entre duas cozeduras consecutivas para eliminar os possíveis depósitos.
- em todo caso, aconselha-se mudar o óleo com frequência porque, mesmo se for bem filtrado, pequenas partículas residuais podem pegar fogo durante a cozedura.
- antes de introduzir os alimentos na fritadeira, verifique se estão perfeitamente secos. Espere que o óleo atinja a temperatura desejada.
- para os alimentos congelados, aconselha-se descongelá-los a baixa temperatura e fritá-los posteriormente a alta temperatura.
- na preparação de alguns pratos (batatas fritas), obtêm-se os melhores resultados realizando uma pré-cozedura a 160°C e uma cozedura posterior a 180°C.
- durante a cozedura, muitas vezes devem ser acrescentados sal ou temperos: na medida do possível, evite acrescentá-los directamente na fritadeira porque o sal, ao cair no óleo, diminui a qualidade dele.
- terminada a cozedura, é preciso aguardar que o óleo arrefeça antes de esvaziar a cuba.

Ao terminar a cozedura, coloque o botão na posição “0”.

Na Fig. 22 indica-se a posição da cesta da fritadeira no fim da cozedura.

Se se danifica o termóstato de regulação, intervém um termóstato com restabelecimiento manual que deverá ser activado novamente por um técnico especializado.

***MANUTENÇÃO*:**

Qualquer intervenção de regulação, manutenção, etc., DEVE ser feita com o aparelho desligado da rede eléctrica.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Importante!
As instruções destinam-se a um instalador qualificado.
O aparelho deve ser instalado correctamente, em conformidade com as normas em vigor.
Qualquer intervenção deve ser feita com o aparelho desligado da rede eléctrica.

***INSTALAÇÃO*:**

A instalação deve ser providenciada pelo comprador. O fabricante fica exonerado deste serviço. As eventuais intervenções solicitadas ao fabricante, se dependerem de uma instalação errada, não estão incluídas na garantia.

Se o aparelho for instalado numa base com forno, deverão ser adoptadas as devidas precauções para garantir uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes (CEI – UNI – CIG). Preste muita atenção para que o cabo eléctrico e o tubo de gás sejam colocados de maneira a não entrarem em contacto com as partes aquecidas do invólucro do forno.
Para além disso, se em baixo da placa de cozinha for instalado um forno sem ventilador de arrefecimento, será necessário fazer aberturas no módulo de encastre para garantir uma circulação correcta do ar. Estas aberturas devem garantir uma superfície livre de pelo menos 300 cm2 repartidos conforme mostrado na
figura 23.

Instalação na bancada (superfície do móvel)

A placa de cozinha pode ser instalada em todos os móveis, desde que sejam resistentes ao calor (temperatura mínima de 90°C).
As dimensões do furo a realizar na superfície do móvel e as distâncias mínimas entre as paredes traseiras, laterais e acima do aparelho estão indicadas nas figuras 14 e 15.

Lembre-se de que:

- ☞ Quando a placa for instalada sem o forno associado, será obrigatório empregar um painel de separação entre o fundo da placa e o móvel subjacente, a uma distância mínima de 10 mm.
- ☞ Em caso de acoplamento placa/forno, intercale uma divisória a uma distância mínima de 15 mm, mantendo, porém, uma ventilação conforme especificado na fig. 16.

  Em todo caso, a ligação eléctrica dos dois aparelhos deve ser feita separadamente, tanto por razões eléctricas como para facilitar a retirada do aparelho.
  Aconselhamos utilizar um forno equipado com arrefecimento interno forçado.

Fixação da placa

A fixação da placa de cozinha no móvel deve ser feita conforme indicado a seguir:
- ☞ Aplique a borracha de vedação fornecida com o aparelho ao longo do perímetro externo do furo feito no móvel, seguindo o esquema indicado na fig. 14, de maneira que as extremidades das tiras fiquem perfeitamente unidas entre si, sem se sobreporem.
- ☞ Coloque a placa no furo do móvel, centralizando-a perfeitamente.
- ☞ Fixe a placa no móvel utilizando os estribos próprios fornecidos com o aparelho, conforme mostrado na fig. 17.

Uma instalação correcta da borracha de vedação oferece uma garantia segura contra as infiltrações de líquidos.

<u>Local de instalação e descarga dos produtos da combustão</u>

☞ **O aparelho deve ser instalado e funcionar em locais adequados e sempre em conformidade com as leis em vigor.**
O instalador deve respeitar as leis em vigor para tudo o que se refere à ventilação e à evacuação dos produtos da combustão.
Neste sentido, lembramos que o ar necessário para a combustão é de 2m3 /h para cada kW de potência (gás) instalada.

Local de instalação

No local onde se instala um aparelho a gás deve entrar uma quantidade de ar suficiente para a combustão dos gases.
O ar deve entrar directamente por uma ou mais aberturas feitas numa secção livre de pelo menos 100 cm2 (A). Para os aparelhos não equipados com válvula de segurança, esta abertura deve ter uma secção mínima não inferior a 200 cm2 (fig. 18).
Esta abertura deve ser realizada de maneira que não seja obstruída nem por dentro nem por fora, e numa posição próxima do pavimento, de preferência do lado oposto ao da evacuação dos produtos da combustão.
Quando não for possível realizar as aberturas necessárias, o ar necessário pode vir de um local adjacente com a ventilação requerida, mas desde que este ambiente não seja um quarto de dormir, um ambiente perigoso ou em depressão.

Descarga dos produtos da combustão

Os aparelhos de cozedura a gás devem descarregar os produtos da combustão através de exaustores ligados directamente a chaminés ou directamente para o exterior (fig. 18).
Se não for possível instalar um exaustor, será preciso empregar um ventilador eléctrico aplicado numa parede que dê para o exterior ou na janela do aposento. Este ventilador eléctrico deve ser capaz de garantir uma troca de ar da cozinha de pelo menos 3-5 vezes o seu volume.

Componentes ilustrados na fig. 18

A: Abertura para a entrada do ar
C: Exaustor para a evacuação dos produtos da combustão
E: Electroventilador para a evacuação dos produtos da combustão

<u>Ligação à instalação de gás</u>

☞ **Antes de proceder à instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e as regulações da placa sejam compatíveis entre si. Para fazer este controlo, verifique os dados indicados na chapa do produto, aplicada no aparelho e transcrita neste manual.**

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico especializado em conformidade com as normas locais em vigor.
Certifique-se de que, em caso de utilização de tubos metálicos flexíveis, eles não entrem em contacto com partes móveis nem fiquem esmagados.
Faça a ligação de maneira a não provocar nenhum tipo de solicitação no aparelho.
A conexão de entrada do gás possui rosca G½" cónico. (Fig.24)
Para as ligações ISO R7 não é necessário intercalar o vedante.
Para as ligações ISO R228 é necessário intercalar o vedante de borracha fornecido com o aparelho.

☞ **Uma vez realizadas as operações de ligação, verifique a estanqueidade das conexões com uma solução de água e sabão.**

Ligação eléctrica

O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica verificando se a tensão corresponde ao valor indicado na chapa de dados e se a secção dos cabos da instalação eléctrica é capaz de suportar a carga, também ela indicada na chapa de dados.
A ficha que é utilizada para a ligação deve estar em conformidade com as normas e ser adequada à potência consumida pelo aparelho.
Se o aparelho for ligado directamente à rede, será necessário intercalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado para a carga e que satisfaça os requisitos das normas em vigor.

☞ **Não utilize reduções, adaptadores ou derivações para a ligação à rede eléctrica, porque podem se aquecer e provocar queimaduras.**
☞ **É obrigatório ligar o aparelho à terra. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos decorrentes do não cumprimento desta norma. (Fig. 20)**

Se for preciso substituir o cabo de alimentação, utilize um cabo com as mesmas características do fornecido, adequado à carga e à temperatura (**tipo T90°C**). O cabo deve ser solicitado ao centro de assistência. Para além disso, é preciso que a extremidade que deve ser ligada ao aparelho tenha o fio de terra (amarelo-verde) com, pelo menos, 20 mm a mais de extensão relativamente aos outros.
Para as dimensões do cabo de alimentação, consulte a tabela abaixo.

Tipo de placa	***Dimensões***
Só com queimadores a gás	*3X0,50mm2* H05 V2V2-F
Com 1 disco eléctrico de 1000 W	*3 X 0,75 mm2* H05 V2V2-F
Com disco eléctrico de 1500 W ou com dois discos eléctricos	*3 X 1,5 mm2* H05 V2V2-F
Churrasqueira	*3 x 1,5 IMQ* *H05 VV-F*
Fritadeira	*3 x 1,5 IMQ* *H05 RN-F*

O FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDADE SE AS INSTRUÇÕES ACIMA E AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES NORMAIS NÃO FOREM RESPEITADAS.

LIMPEZA

Para manter a placa de cozedura em bom estado de conservação é necessário limpá-la com regularidade no final de cada utilização, tendo o cuidado de a deixar arrefecer.

- ***Nunca tire os botões da sua sede.***

Partes esmaltadas

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas somente com uma esponja e água e sabão ou com outros produtos específicos não abrasivos. Seque bem ao terminar a limpeza.

Superfície em aço inoxidável

A superfície em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido e com produtos comerciais específicos.
Depois de passá-la por água, seque a superfície de preferência com um pano de camurça.

Grades

As grades esmaltadas da placa foram projectadas para poder ser lavadas também em máquinas de lavar louça.
As grades em aço inoxidável podem assumir, na zona dos queimadores, uma cor azulada causada pela temperatura elevada. Para atenuar este efeito, utilize uma esponja comum para aço, disponível no comércio.

Queimadores

Os queimadores, compostos por duas peças, podem ser tirados e lavados com produtos adequados.
Depois da limpeza, seque muito bem os queimadores e recoloque-os perfeitamente na sua sede.
Nos modelos com acendimento eléctrico, verifique se o eléctrodo “E” (fig. 21) está sempre limpo.
Nos modelos equipados com válvula de segurança, limpe a sonda “T” (fig. 21) para permitir o funcionamento regular da referida válvula. Quer o eléctrodo, quer a sonda, devem ser limpos com cuidado. Ao terminar a limpeza, recoloque os queimadores perfeitamente nos respectivos alojamentos.
Para evitar danos no sistema de acendimento eléctrico, evite utilizá-lo quando os queimadores não estiverem colocados nas respectivas sedes.

Discos eléctricos

A limpeza dos discos eléctricos deve ser feita com eles ainda mornos.
Limpe-os com um pano húmido. Termine a operação com um pano embebido em óleo mineral.

Placa em vitrocerâmica

A limpeza dos discos eléctricos deve ser feita com eles ainda mornos.
Limpe-os com um pano húmido. Termine a operação com um “raspador” (opcional).

MANUTENÇÃO

Os aparelhos não requerem operações especiais de manutenção. Todavia, recomendamos realizar um controlo do aparelho pelo menos uma vez a cada dois anos.
Se perceber um endurecimento na rotação dos botões ou se sentir cheiro de gás, feche a torneira geral e chame a assistência técnica.
A torneira defeituosa deve ser substituída junto com o seu vedante.

TAMPA DE VIDRO

Se a placa possuir uma tampa de vidro, adopte as seguintes precauções:

- Não apoie panelas quentes sobre a tampa enquanto estiver fechada.
- Remova os líquidos que tenham eventualmente derramado em cima dela antes de abrir a tampa.
- Uma tampa aquecida pode partir. Apague todos os queimadores e desligue os discos eléctricos e espere que estejam arrefecidos antes de fechar a tampa.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente.
- Verificar se o fluxo de gás é regular.

Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:
desligue o aparelho, não mexa nele e chame o Serviço de Assistência Técnica.

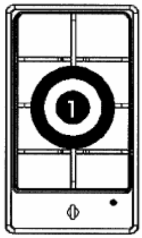
Cat.: II 2H 3+	IT GB ES PT CH IE		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.80	1.50	1.35
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.80	1.50	0.98

Cat.: II 2E+ 3+	FR BE		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20/G25**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20/25 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.80	1.50	1.35
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**28-30/37 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.50
R	3.00	0.75	0.85
TC	3.80	1.50	0.98

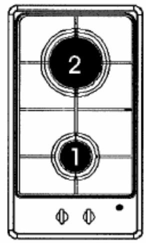
Cat.: II 2H 3B/P	AT CH		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G20
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			20 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.80	1.50	1.35
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			G30/G31
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			50/50 mbar
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.43
R	3.00	0.90	0.75
TC	3.80	1.70	0.77

Cat.: II 2ELL 3B/P	DE		
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G20**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.30	0.72
R	3.00	0.75	1.15
TC	3.80	1.50	1.35
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G30/G31**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**50/50 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.43
R	3.00	0.90	0.75
TC	3.80	1.70	0.77
Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type			**G25**
Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas			**20 mbar**
Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)**	Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)**	Ø Iniettore/injectors/injecteur/inyector/injector/sproeier
A	1.00	0.37	0.77
R	3.00	0.90	1.34
TC	3.80	1.70	1.52

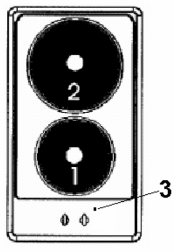
PDDG 31/1 Fig. 1



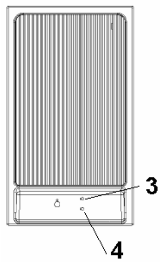
PDG 32/1 Fig. 2



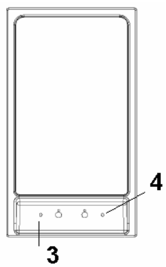
PDE 32/1 Fig. 3



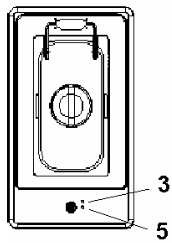
PDVG 35/1 Fig. 4



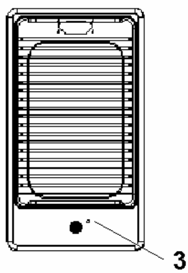
PDV 31/1 Fig. 5



PDF 30/1 Fig. 6



PDB 30/1 Fig. 7



PDV 32/1 Fig. 8

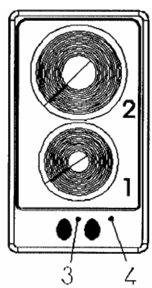


Fig. 9

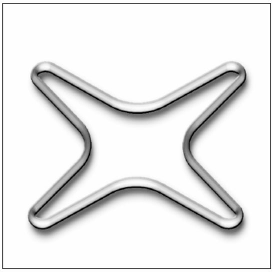


Fig. 10

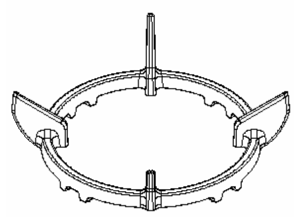


Fig. 11

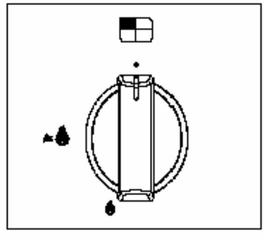


Fig. 12

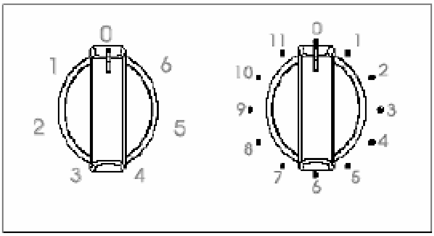


Fig. 13

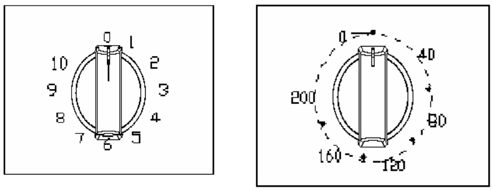


Fig. 14/A

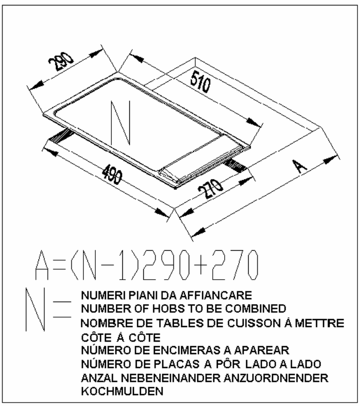


Fig. 14/B

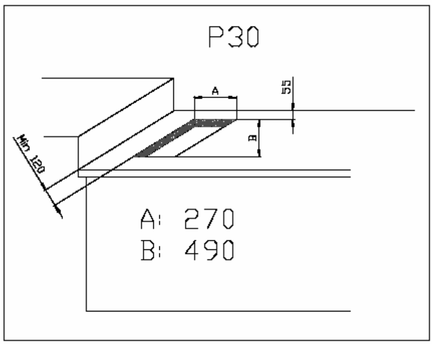


Fig. 15

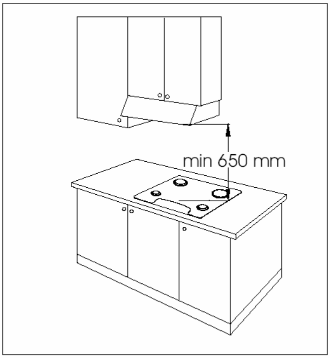


Fig. 16

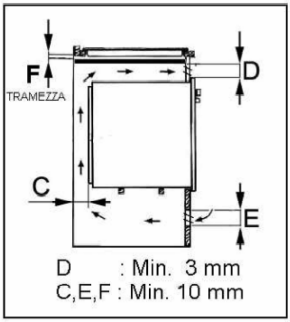


Fig. 17

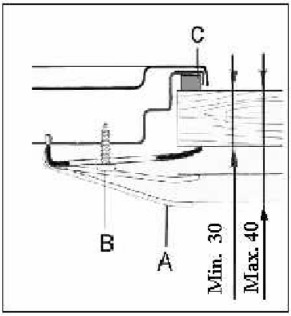


Fig. 18

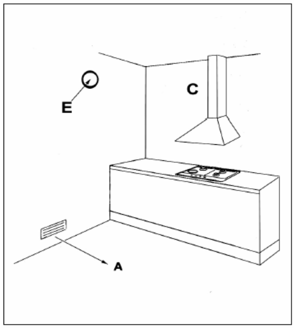


Fig. 19

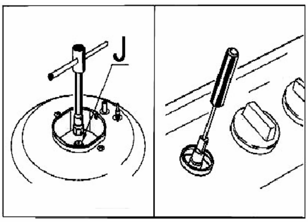
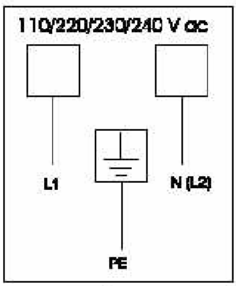


Fig. 20



Schema elettrico
Electrical wiring
Schêma électrique
Esquema eléctrico
Schaltplan

Fig. 21

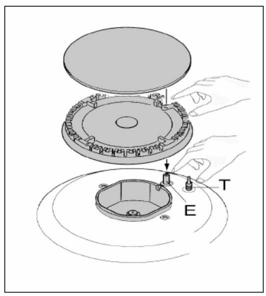


Fig. 22

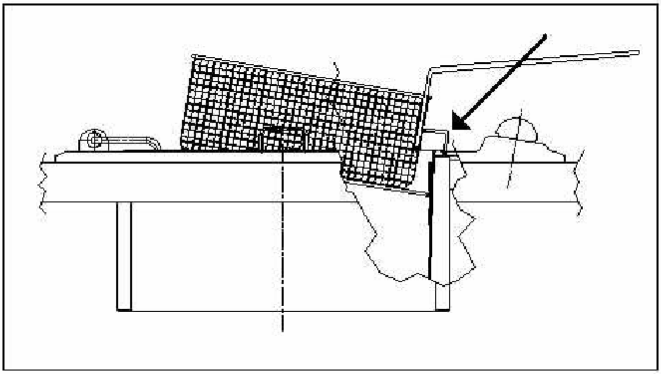
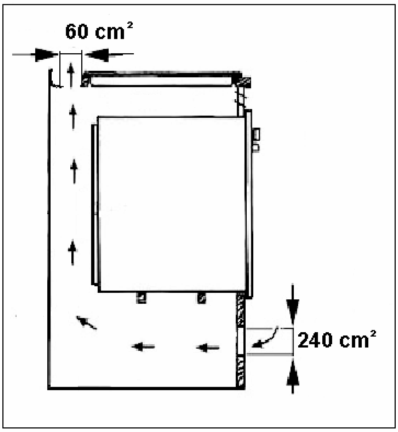


Fig. 23



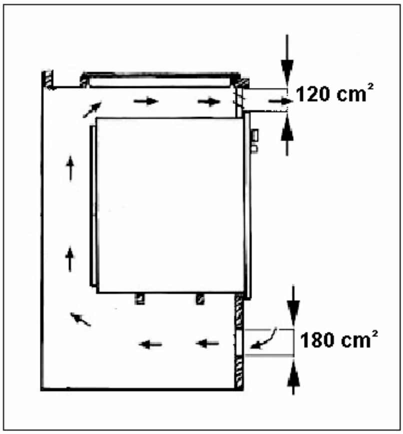
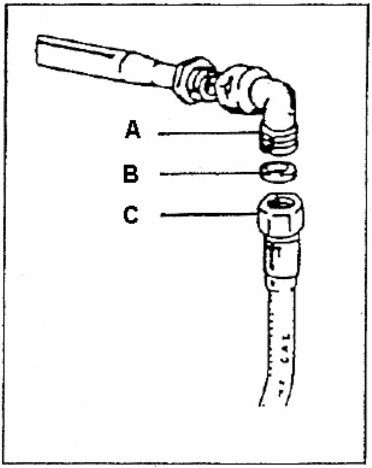


Fig. 24



IT
A: Raccordo
B: Guarnizione
C: Tubo rigido o tubo flessibile

GB
A: Union
B: Gasket
C: Pipe or hose

FR
A: Raccord
B: Joint
C: Tuyau rigide ou flexible

DE
A: Gewindeanschluss
B: Dichtung
C: Starres Rohr oder Metallschlauch

ES
A: Racor
B: Junta
C: Tubo rígido o tubo flexible

PT
A: Conexão
B: Vedante
C: Tubo rígido e tubo flexível

H01A140